UNOLD®

EISMASCHINE
Cortina



Bedienungsanleitung

Modell 48806

Instructions for use - Notice d´utilisation
Gebruiksaanwijzing - Istruzioni per l'uso
Manual de instrucciones - Návod k obsluze

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 48806
Stand: Oktober 2010 /nd

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-12
E-Mail info@unold.de
Internet www.unold.de

SERVICE-HOTLINE

Bei Fragen zu den Rezepten und zum Gebrauch des Gerätes können Sie sich direkt an unsere Beraterin Frau Blum wenden:

Montag und Dienstag von 8 bis 12 Uhr und 13 bis 17 Uhr

Rufnummer: 0 18 05/94 18 99*

*derzeit 0,14 EUR/Minute aus dem Festnetz der Deutschen Telekom.
Bei Anrufen aus Mobilfunknetzen und aus dem Ausland (+49 18 05/94 18 99) können abweichende Kosten anfallen. Ab 1.3.2010 Mobilfunkpreis maximal 0,42 EUR/Minute.

INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung Modell 48806
Technische Daten 8
Sicherheitshinweise 8
Vor dem ersten Benutzen 9
Eis zubereiten 9
Kühlfunktion für Getränkeflaschen 10
Reinigen und Pflegen 11
Hinweise zu den Rezepten 11
Softeis 12
Sahneeis 12
Fruchteis 13
Sorbet 13
Parfait 14
Garantiebestimmungen 54
Service-Adressen 56
Entsorgung / Umweltschutz 58

Instructions for use Model 48806
Technical Specifications 15
Safety Information 15
Before using the appliance 16
Preparation of ice cream 16
Cooling function for bottles 17
Cleaning 17
Recipes: General information 18
Soft ice cream 18
Cream ice 19
Fruit ice cream 19
Sherbet 20
Parfait 21
Guarantee Conditions 54
Waste Disposal / Environmental Protection 58

Notice d´utilisation Modèle 48806
Spécification technique 22
Consignes de sécurité 22
Mise en service 23
Préparation de glace 23
Fonction refroidissement de bouteilles 24
Nettoyage 24
Informations générales pour la préparation de glace. 25
La glace souple 25
Glace à la crème 26
Glace aux fruits 26
Sorbet 27
Parfait 27
Conditions de Garantie 54
Traitement des déchets / Protection de l’environnement 58

Gebruiksaanwijzing Model 48806
Technische gegevens 29
Veiligheidsinstructies 29
Inbedrijfname en gebruik 30
Bediening van de ijsmachine 30
Koelfunctie 31
Reiniging en onderhoud 32

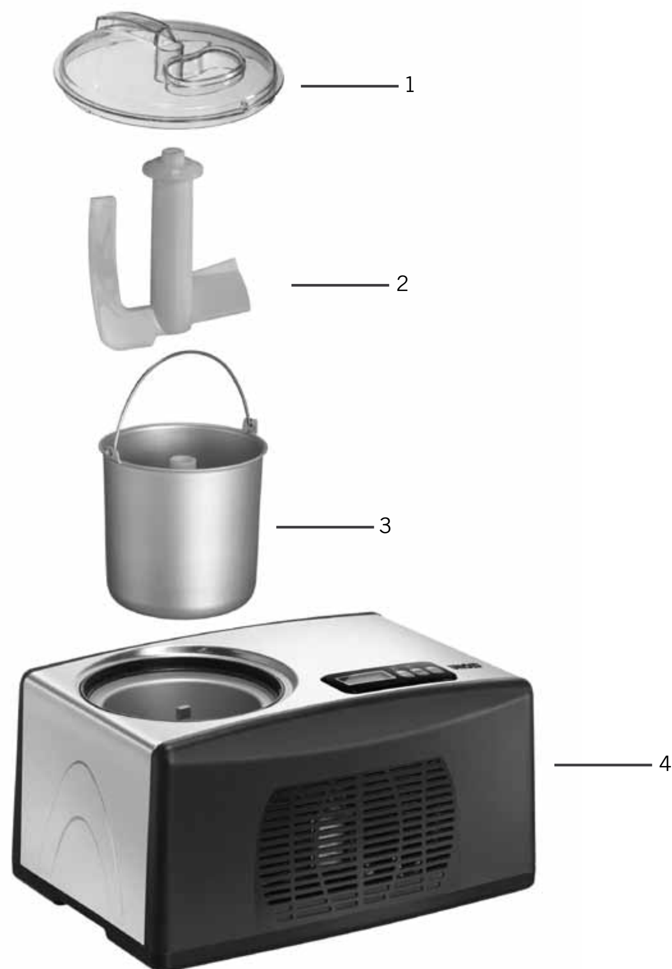
Algemene opmerkingen 32
Softijs 32
Roomijs 33
Vruchtenijs........ 33
Sorbet 34
Parfait 35
Garantievoorwaarden........ 54
Verwijderen van afval / Milieubescherming 58

Istruzioni per l’uso Modello 48806
Dati tecnici 36
Avvertenze di sicurezza 36
Prima del primo utilizzo 37
Preparazione del gelato 37
Funzione di raffreddamento per bottiglie di bevande 38
Pulizia e manutenzione 39
Ricette: Osservazioni generali 39
Gelato soft 39
Gelato alla panna........ 40
Gelato alla frutta........ 41
Sorbetto........ 41
Norme die garanzia........ 55
Smaltimento / Tutela dell’ambiente 59

Manual de instrucciones Modelo 48806
Datos técnicos 43
Indicaciones de seguridad 43
Poner en servicio 44
Preparación del helado........ 44
Enfriamiento de bebidas embotelladas........ 45
Limpieza y Cuidado 46
Recetas: Indicaciones generales........ 46
Helado cremoso........ 46
Helado de nata........ 47
Condiciones de Garantia........ 55
Disposición / Protección del medio ambiente........ 59

Návod k obsluze Modelu 48806
Technické údaje 48
Bezpečnostní pokyny........ 48
Před prvním použitím........ 49
Příprava zmrzliny 49
Chladící funkce pro lahve s nápoji 50
Čištění a údržba 50
Všeobecné pokyny 51
Jemná smetanová zmrzlina 51
Smetanová zmrzlina........ 52
Ovocná zmrzlina 52
Sorbet 53
Parfait 53
Záruční podmínky........ 55
Likvidace / Ochrana životného prostředí 59

EINZELTEILE



EINZELTEILE

1	D	Transparenter Deckel
	GB	Transparent lid
	F	Couvercle transparent
	NL	Transparente deksel
	I	Coperchio trasparente
	E	Tapa transparente
	CZ	Transparentní kryt
2	D	Mischer
	GB	Mixing arm
	F	Mixeur
	NL	Roerwerk
	I	Pala
	E	Mecanismo agitador
	CZ	Míchadlo
3	D	Eisbehälter
	GB	Ice cream bowl
	F	Réservoir de glace
	NL	Ijsreservoir
	I	Cestello per il gelato
	E	Recipiente para
	CZ	Nádoba na zmrzlinu
4	D	Kompressorgehäuse
	GB	Compressor housing
	F	Boîtier du compresseur
	NL	Compressor behuizing
	I	Corpo compressore
	E	Carcasa del compresor
	CZ	Těleso kompresoru

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 48806

TECHNISCHE DATEN







Leistung:	150 W, 220–240 V~, 50 Hz
Fassungsvermögen:	1,5 Liter
Max. Füllmenge:	1.000 ml
Größe:	B/T/H 39,0 x 26,0 x 23,0 cm
Gewicht:	Ca. 12,2 kg
Zuleitung:	Ca. 150 cm
Ausstattung:	Vollautomatischer, selbstkühlender Kompressor für kontinuierliche Kälteerzeugung LCD Display für Temperatur der Zutaten und des Zeitablaufs Gefrierbereich bis ca. -35 °C Digitaler Timer, einstellbar 10, 20, 30, 40, 50 oder 60 Min. Entnehmbarer Eisbehälter zur einfachen Reinigung Deckelöffnung zum Zufügen von Zutaten Robuster Motor für Dauerbetrieb geeignet
Zubehör:	Bedienungsanleitung Messbecher, Eislöffel
Sonderzubehör:	Ersatz-Eisbehälter Art. Nr. 4880610 Ersatz-Antriebsteil/Motor Art. Nr. 4880621 nicht im Lieferumfang enthalten, Bestellung über unseren Kundendienst möglich

Technische Änderungen vorbehalten

SICHERHEITSHINWEISE

1. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahren Sie diese auf.
2. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen, oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
3. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
4. Gerät nur an Wechselstrom gemäß Typenschild anschließen.
5. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
6. Nach Gebrauch, vor der Reinigung oder bei evtl. Störungen während des Betriebs bitte immer den Netzstecker ziehen.
7. Gerät nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eintauchen, die Zuleitung vor Feuchtigkeit schützen.
8. Das Gerät sowie die Einsatzteile sind nicht spülmaschinengeeignet.
9. Stellen Sie das Gerät auf eine freie, ebene Fläche.
10. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
    - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
    - landwirtschaftlichen Betrieben,
    - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
    - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.
11. Gerät und Zuleitung aus Sicherheitsgründen nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen abstellen oder betreiben.
12. Die Zuleitung vor Gebrauch vollständig abwickeln.
13. Das Kabel darf nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen.
14. Die maximale Füllmenge darf nicht überschritten werden. Der Eisbehälter sollte zu höchstens ¾ gefüllt sein, da sich Eis durch den Gefriervorgang ausdehnt.

15. Füllen Sie die Zutaten für das Eis immer in den entnehmbaren Eisbehälter, nie direkt in die Mulde der Eismaschine.
16. Verwenden Sie das Gerät nie ohne Eisbehälter!
17. Während des Betriebs keine Gegenstände in das laufende Gerät halten und nicht mit der Hand in den Behälter greifen.
18. Benutzen Sie das Gerät nur nach ordnungsgemäßem Zusammenbau.
19. Während des Betriebs müssen die Lüftungsschlitze sowohl am Kompressorgehäuse als auch am Antriebsteil frei sein.
20. Betreiben Sie das Gerät nie mit Zubehör anderer Geräte.
21. Benutzen Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände im Eisbehälter. Dieser könnte dadurch zerkratzt werden. Verwenden Sie Gummi- oder Holzschaber, um das fertige Eis aus dem Behälter zunehmen.
22. Prüfen Sie regelmäßig Stecker und Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst (Telefonnummer siehe Garantiebestimmungen). Unsachgemäße Reparaturen können zu Gefahren für den Benutzer führen und den Ausschluss der Garantie bewirken.



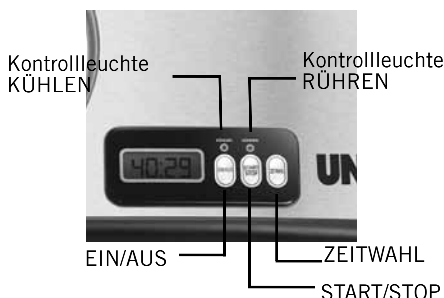
Nicht in das laufende Gerät greifen – es besteht Verletzungsgefahr!

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei fehlerhafter Montage, bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

VOR DEM ERSTEN BENUTZEN

1. Vor dem ersten Benutzen empfehlen wir Ihnen, alle herausnehmbaren Teile außer dem Kompressorgehäuse (4) in warmem Wasser zu spülen.
2. Das Gehäuse und die Aussparung für den Eisbehälter mit einem gut ausgedrückten, feuchten Tuch abwischen.
3. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und trockene Arbeitsfläche.

EIS ZUBEREITEN



1. Bereiten Sie die Zutaten für das Eis gemäß Rezept vor. Wenn es sich um Eismassen handelt, die vorher gekocht werden müssen, machen Sie dies am Vortag, damit die Masse gut abkühlen kann.
2. Kühlen Sie die vorbereitete Eismasse bzw. die benötigten Zutaten auf Kühlschranktemperatur von ca. 6-8 °C.
3. Obst erst unmittelbar vor der Zubereitung pürieren, Obststücke erst gegen Ende der Zubereitungszeit zufügen.
4. Alkohol sparsam dosieren und erst zum Ende der Gefrierzeit zugeben, weil Alkohol die Gefrierzeit verlängert.
5. Setzen Sie den entnehmbaren Eisbehälter in die entsprechende Mulde des Kompressorgehäuses (4) ein.
6. Setzen Sie den Mischer (2) auf die Welle in der Mitte des Eisbehälters.
7. Setzen Sie den Mischer exakt auf die am Boden des Eisbehälters (3) hochstehende Welle.

8. Füllen Sie die gekühlten Zutaten in den entnehmbaren Eisbehälter. Achten Sie darauf, die maximale Füllmenge nicht zu überschreiten. Der Eisbehälter darf zu höchstens ¾ gefüllt sein, da sich das Eis durch den Gefriervorgang ausdehnt.
9. Setzen Sie den Deckel auf den Eisbehälter.
10. Den Gerätestecker in eine Steckdose stecken und das Gerät am EIN/AUS-Schalter einschalten. Das Display zeigt „60:00“ an. Das Gerät ist betriebsbereit.
11. Stellen Sie ggf. mit der Zeitwahltaste durch wiederholtes Drücken die gewünschte Betriebszeit in Schritten von 10 Minuten ein (10, 20, 30, 40,50 oder 60 Minuten).
12. Drücken Sie die START/STOP-Taste. Das Gerät beginnt mit dem Rühren der Zutaten. Die grüne Kontrollleuchte «Rühren» leuchtet auf.
13. Ca. 2 Minuten später wird die Kühlung zugeschaltet und die rote Kontrollleuchte «Kühlen» leuchtet auf.
14. Die Anzeige zeigt im Wechsel die verbleibende Zeitdauer und die aktuelle Temperatur im Gerät an.
15. Während des Betriebs können Sie den Mischvorgang jederzeit stoppen, indem Sie auf die START/STOP-Taste drücken. Um fortzufahren, drücken Sie erneut auf die START/STOP-Taste.
16. Während des Betriebs können Sie die Betriebsdauer verlängern, indem Sie auf die Zeitwahltaste drücken, wobei sich die Gesamtzeit in Schritten von 5 Minuten bis auf max. 60 Minuten verlängert.
17. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Gerät automatisch ab und es ertönt ein zehnmaliger Signalton. Das Display zeigt „0:00“ an.
18. Wenn die Eiscreme nicht innerhalb von 10 Minuten nach Ertönen des Fertig-Signals entnommen wird, wird die automatische Kühlfunktion zugeschaltet, die verhindert, dass das Eis wieder schmilzt.
19. Bei der automatischen Kühlfunktion wird das Eis in Schritten von 10 Minuten bis zu maximal 1 Stunde gekühlt.
20. Vor dem Entnehmen der Eiscreme das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
21. Zum Entnehmen der fertigen Eiscreme nehmen Sie zuerst den transparenten Deckel ab.
22. Entnehmen Sie dann den Eisbehälter aus dem Gerät und ziehen Sie den Mischer vorsichtig aus dem Eis.
23. Füllen Sie das Eis in einen geeigneten Behälter um. Verwenden Sie hierzu keine scharfen oder spitzen Gegenstände, sondern Plastik- oder Holzlöffel, um die Beschichtung nicht zu beschädigen.
24. Auf Wunsch können Sie direkt im Anschluss erneut Eis zubereiten. Starten Sie dazu wieder mit Punkt 1.
25. Tipp:
    Wenn Sie z. B. Fruchteis oder Sorbet zubereiten, entnehmen Sie am Ende des Programmablaufs sofort den Eisbehälter, füllen Sie das Eis in einen tiefkühlgeeigneten Behälter und stellen Sie diesen Behälter in den Gefrierschrank, um das Eis vollständig durchzufrieren. Andernfalls ist dieses Eis zwar außen sehr fest gefroren, innen aber ggf. noch leicht flüssig.
26. Wenn Sie kein weiteres Eis zubereiten wollen, schalten Sie das Gerät am EIN/AUS-Schalter aus und ziehen Sie den Netzstecker.

REINIGEN UND PFLEGEN

1. **Vor dem Reinigen stets das Gerät ausschalten, den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät abkühlen lassen.**
2. Reinigen Sie das Gerät niemals mit oder unter Wasser oder einer anderen Flüssigkeit. Insbesondere darf der Motor des Rührwerks nicht mit Wasser in Berührung kommen.
3. Verwenden Sie keine kratzenden oder scheuernden Reinigungsmittel.
4. Die entnehmbaren Teile außer dem Antriebsteil können Sie in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel reinigen. Die Teile sind nicht spülmaschinengeeignet.
5. Wischen Sie das Kompressorgehäuse und das Antriebsteil mit einem feuchten Tuch ab.
6. Trocknen Sie alle Teile vor dem Zusammenbauen mit einem weichen Tuch gut ab.

HINWEISE ZU DEN REZEPTEN

Nachstehend finden Sie allgemeine Hinweise zur Zubereitung von Eis sowie einige Grundrezepte. Im Buchhandel erhalten Sie außerdem zahlreiche Bücher zur Herstellung von Eiscreme. Bitte passen Sie die in den Rezepten genannten Mengen an die maximale Füllmenge des Eisbehälters an.

Das Eis schmeckt frisch am besten. Selbstgemachtes Eis enthält keine Konservierungsstoffe und ist daher für den sofortigen Gebrauch bestimmt.

Möchten Sie die Eiscreme jedoch länger aufbewahren, sollten Sie der Masse 20 g Eisbasis zufügen. Eisbasis verhindert, dass sich die Wasserkristalle wieder zusammenziehen und das Eis „splitterig“ wird. Eisbasis erhalten Sie z. B. bei:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg
Tel. 07306/925900 - Fax 07306/925905
Internet: www.hobbybaecker.de

Verwenden Sie für Fruchteis nur vollreife Früchte.
Obststücke oder Beeren erst am Schluss durch die Deckelöffnung beifügen.
Verwenden Sie nur sehr frische Eier.

Sie können Milch durch Sahne ersetzen oder Sahne durch Milch.
Je mehr Sahne verwendet wird, desto cremiger wird die Eismasse.
Zucker kann durch Honig, Sirup oder Süßstoff (Süßstoff nicht bei Softeis) ersetzt werden.
Milch kann durch Sojamilch ersetzt werden.
Wenn Sie festes Eis wünschen, stellen Sie die Eismasse für 15 bis 30 Minuten in das Eisfach Ihres Kühlschranks, bevor Sie es in den Eisbehälter füllen oder stellen Sie eine längere Betriebszeit ein.
Achten Sie darauf, dass die Eismasse mindestens kühlschrankkalt ist, bevor Sie diese in den Eisbehälter füllen. Je kälter die Masse ist, desto kürzer ist die Zubereitungszeit (15 bis 30 Minuten).
Eis verliert nach kurzer Zeit an Geschmack und Qualität.
Stellen Sie das Eis zum Aufbewahren bitte nie im Eisbehälter des Geräts in das Eisfach, sondern füllen Sie es in einen geeigneten Behälter mit Deckel.
Das Eis kann kurze Zeit im Gefrierfach oder Gefrierschrank aufbewahrt werden.
Verbrauchen Sie das Eis innerhalb einer Woche. Aufgetautes oder angetautes Eis sofort verbrauchen und nicht wieder einfrieren.

SOFTEIS

Grundrezept Softeis
375 ml Sahne, 80 g Bienenhonig, 2 Eigelb, 1 Ei, 1 Prise Salz

Alle Zutaten direkt vor dem Frieren verrühren, in den Behälter geben und zu Softeis verarbeiten. Nach Wunsch Geschmackszutaten zufügen.

Vanille-Softeis
375 ml Sahne, ½ aufgeschlitzte Vanilleschote, 80 g Bienenhonig, 1 Eigelb, 1 Ei, 1 Prise Salz

Sahne, Vanilleschote und Honig am Vortag kochen und auf Kühlschranktemperatur abkühlen lassen. Unmittelbar vor dem Eiszubereiten das Eigelb, das Ei und das Salz unterheben.

Schokoladen-Softeis
400 ml Sahne, 40 g Vollmilchschokolade, 40 g Zartbitterschokolade, 1 Eigelb, 1 Ei, 1 Prise Salz

Sahne und Schokolade am Vortag kochen und auf Kühlschranktemperatur abkühlen lassen. Unmittelbar vor dem Eisbereiten das Eigelb, das Ei und das Salz unterheben.

Himbeer-Softeis
375 ml Sahne, ½ P. Vanillinzucker, 80 g Bienenhonig, 1 Eigelb, 1 Ei, 1 Prise Salz
175 ml pürierte Himbeeren

Sahne, Vanillezucker und Honig verrühren. Unmittelbar vor dem Eiszubereiten das Eigelb, das Ei, das Salz und das Himbeerpüree unterheben.

SAHNEEIS

Sahneeis wird aus Milch, Sahne, evtl. Eigelb, Zucker und anderen Zutaten hergestellt. Erst durch das ständige Rühren während des Gefrierens erhält es seine cremige Konsistenz.

Grundrezept Vanilleeis
250 ml Milch, 300 ml Sahne, 1 Vanilleschote, 1 Prise Salz, 3 Eigelb, 4 EL Zucker

Milch und Sahne erhitzen, Vanilleschote aufschlitzen, das Mark herauskratzen und in die Milch geben, ebenso das Salz. Eigelb mit Zucker verrühren, die warme Milch langsam zugießen und alles miteinander verrühren.
Die Masse 24 Std. im Kühlschrank kühlen, dann in der Eismaschine zu Eis verarbeiten.
TIPP: Für Kinder zum Schluss 1 EL Smarties oder Gummibärchen einrühren.

Schnelles Vanilleeis
125 ml Milch, 375 ml Sahne, 1 Ei, 4 EL Zucker, 1-2 Pck. Vanillezucker

Alle Zutaten gut miteinander verrühren und vermischen und in der Eismaschine zu Eis verarbeiten.

Grundrezept Schokoladeneis
je ½ Tafel Zartbitter- und Vollmilchschokolade, 300 ml Sahne, 70 ml Milch, 1 Ei

Schokolade mit Milch und Sahne aufkochen und 24 Stunden im Kühlschrank kalt stellen. Danach 1 Ei unter die Masse rühren und in der Eismaschine zu Eis verarbeiten
.

Schnelles Schokoladeneis
180 ml Schokoladensirup, 1 Ei, 180 ml Sahne, 180 ml Milch

Alle Zutaten miteinander verrühren und in der Eismaschine zu Eis verarbeiten.

Mokka-Eis
Vanilleeis nach Grundrezept zubereiten, jedoch vor dem Weiterverarbeiten 2-3 EL lösliches Mokka- oder Espressopulver in der heißen Milch auflösen. Gegen Ende des Gefriervorgangs 1-2 EL Kaffeelikör zufügen.

Amaretto-Eis
Vanilleeis nach Grundrezept zubereiten. 125 g Amaretti mit 2-3 EL Amaretto vermischen und gegen Ende der Gefrierzeit zufügen.

Walnusseis
75 g Zucker in einer Pfanne hellbraun karamelisieren, 75 g gehackte Walnüsse zufügen und gut vermischen. Auf einer geölten Platte abkühlen lassen. Krokant hacken.
Vanilleeis nach Grundrezept zubereiten, dabei den Zucker durch Waldhonig ersetzen. Gegen Ende des Gefriervorgangs den gehackten Nusskrokant zufügen.
TIPP: Walnüsse durch Kürbiskerne ersetzen, mit 1 EL Kürbiskernöl würzen.

FRUCHTEIS

Fruchteis besteht aus pürierten Früchten mit Zugabe von Zucker, Sahne, Joghurt und evtl. Eiweiß. Damit Fruchteis geschmeidig wird, muss es während des Gefrierens ständig gerührt werden.

Grundrezept
300 g pürierte Früchte, 1 EL Zitronensaft, 75-100 g Zucker, 1 EL Eiweiß, 150 ml Sahne

Fruchtpüree mit Zucker und Zitronensaft verrühren. Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen, unter das Fruchtpüree heben. In der Eismaschine zu Eis verarbeiten.
Bei der Verwendung von Dosenobst kann auf die Zugabe von Zucker verzichtet werden.

Joghurtfruchteis
300 g beliebige Beeren- oder Steinfrüchte (Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Aprikosen, Kirschen usw.), 1 Spritzer flüssiger Süßstoff, 300 ml Joghurt natur, 3 EL Sahne

Zubereitung wie unter Erdbeereis beschrieben.

Grundrezept Erdbeereis
400 g Erdbeeren, 2–3 EL Zucker, 250 ml süße Sahne, 40 ml Milch

Erdbeeren mit allen Zutaten fein zerkleinern und in der Eismaschine zu Eis verarbeiten.

Schnelles Joghurtfruchteis
Verarbeiten Sie einfach 750 ml Fruchtjoghurt (4,5 % Fettgehalt).

Mango-Kokos-Eis
1 reife Mango, 1 Becher Naturjoghurt, 200 ml Kokosmilch, 2–3 EL Zucker, 2–3 EL Kokosraspeln

Mango schälen, Kern entfernen und pürieren, mit den übrigen gekühlten Zutaten in der Eismaschine zu Eis verarbeiten.

SORBET

Sorbet können Sie aus fast allen Obstsorten oder Fruchtsäften herstellen, z. B. aus Himbeeren, Aprikosen, Melonen, Kiwis usw. Sorbet muss während des Gefrierens ständig gerührt werden, damit sich keine Eiskristalle bilden. Sorbets müssen nicht süß sein und als Nachtisch serviert werden. Als Zwischengang in einem Menü bietet sich z. B. ein Tomaten- oder Campari-Orangensorbet an. Besonders köstlich ist es, wenn Sie eine Kugel Sorbet in einem Glas Sekt servieren.

Grundrezept
600–700 ml pürierte Früchte/Fruchtsaft, 75–100 g Zucker (je nach Geschmack und Obstsorte), 1–2 EL Eiweiß verrühren und in der Eismaschine zu Eis verarbeiten.

Zum Verfeinern kann 1 EL Likör, Cognac, Himbeergeist usw. zugegeben werden.
Bei Verwendung von Dosenobst wie z. B. Ananas muss in der Regel kein Zucker mehr zugegeben werden.

Erdbeersorbet
375 g Erdbeeren, 1 TL Zitronensaft, 1 EL Eiweiß, 3–4 EL Zucker, 100 ml Apfelsaft

Zutaten pürieren und zu Sorbet verarbeiten.

Campari-Orangen-Sorbet
650 ml Orangensaft, 125 ml Campari, 1–-2 EL Eiweiß, Zucker nach Geschmack

In der Eismaschine zu Sorbet verarbeiten und als erfrischende Vorspeise servieren.

Cassis-Sorbet
650 ml Püree aus schwarzen Johannisbeeren, Saft 1 Zitrone, 70 g Zucker, 2 cl Crème de Cassis, 1 Eiweiß

Püree durch ein Sieb streichen, mit Zitronensaft, Zucker und Likör mischen, Eiweiß unterheben und zu Sorbet verarbeiten.

Holunderblütensorbet
600 ml Wasser, 250 g Puderzucker, 8–10 Holunderblütendolden, 1 Zitrone, 1 Eiweiß

Zucker mit Wasser aufkochen. Holunderblüten waschen, trocken schütteln und im nicht mehr kochenden Zuckersirup ca. 30 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb gießen. Zitrone auspressen und Saft zugeben. Holundersirup abkühlen lassen. Den kalten Holundersirup zusammen mit dem Eiweiß in der Eismaschine zu Sorbet verarbeiten. Mit Früchten der Saison (z. B. Johannisbeeren, Erdbeeren) und frittierten Holunderblüten servieren.

Champagner-Basilikum-Sorbet
1 Bund Basilikum, 125 g Zucker, 250 ml trockener Weißwein, 125 ml Champagner oder Sekt, Saft von 1 Zitrone, 1 Eiweiß
Gewaschene Basilikumblätter in 100 ml Weißwein pürieren (mit dem ESGE-Zauberstab®) und ½ Std. ziehen lassen. Zucker mit restlichem Weißwein aufkochen. Basilikumwein durch ein feines Sieb gießen, mit abgekühltem Zuckersirup, Champagner, Zitronensaft, Eiweiß in der Eismaschine zu Sorbet verarbeiten und als Vorspeise oder Zwischengang servieren.
TIPP: Ohne Basilikum und mit etwas mehr Zucker ein erfrischender Nachtisch.

PARFAIT

Die Grundlage für ein Parfait besteht aus Eigelb und Zucker, die im Wasserbad cremig aufgeschlagen werden und mit weiteren Zutaten und Sahne zu einem cremigen Eis weiterverarbeitet werden.

Praliné-Parfait
50 g Zucker, 80 ml Wasser, 2 Eigelb, 1 P. Vanillinzucker, 1 Msp. geriebene Orangenschale, 75 g Kuvertüre, 60 g Nougat, 1–2 EL Kakaolikör oder Rum, 250 ml Sahne

Zucker mit Wasser aufkochen, abkühlen lassen. Eigelb mit Zuckerwasser, Vanillinzucker und Orangenschale im Wasserbad cremig aufschlagen. Kuvertüre und Nougat im Wasserbad schmelzen und mit der Eigelbmasse vermischen, Likör oder Rum zufügen. Steif geschlagene Sahne unter die abgekühlte Masse heben und in der Eismaschine zu cremigem Parfait verarbeiten.

Apfel-Calvados-Parfait
375 g Apfel, 1 Zitrone, 2,5 EL Calvados, 1 Ei, 1 Eigelb, 75 g Zucker, 250 ml Sahne

Apfel schälen und in kleine Würfel schneiden, mit Zitronensaft mischen. 1 EL Apfelwürfel abnehmen, den Rest mit 1-2 EL Wasser weich kochen, pürieren. Eier und Zucker im Wasserbad schaumig schlagen. Apfelpüree unterheben und Masse abkühlen lassen. Sahne steifschlagen und unterheben. In der Eismaschine zu cremigem Eis gefrieren. Kurz vor Ende der Gefrierzeit die Apfelwürfel und den Calvados zugeben.
Mit Cassis- oder Brombeersauce servieren.

Die Rezepte in dieser Bedienungsanleitung wurden von den Autoren und von der UNOLD AG sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann eine Garantie nicht übernommen werden. Eine Haftung der Autoren bzw. der UNOLD AG und ihrer Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 48806

TECHNICAL SPECIFICATIONS







Power Rating:	150 W, 220–240 V~, 50 Hz
Volume:	1,5 liter
Max. filling quantity:	1.000 ml
Dimensions:	W/D/H approx. 39,0 x 26,0 x 23,0 cm
Weight	Approx. 12,2 kg
Power cord:	Approx. 150 cm
Features:	Fully automatic, self-cooling compressor for continuous cooling Elegant stainless steel design LCD display for temperature of ingredients and operating time Freezing temperature down to ca. –35 °C Digital timer with 10, 20, 30, 40, 50 and 60 minute settings Removable ice cream bowl Lid opening for adding ingredients Robust motor suitable for continuous operation
Accessories:	Instructions, measuring cup, ice cream spoon
Optional accessories:	Additional ice cream bowl , art. no. 4880610 Motor bloc art. no. 4880621 not included, to be ordered at our after-sales service

Technical details subject to change.

SAFETY INFORMATION

1. Please read these instructions carefully and keep them in a safe place.
2. This appliance is not designed to be used by persons (including children) with limited physical, sensory, or mental capabilities, or lacking in experience and/or knowledge. This is unless they are supervised by a person responsible for their safety, or they are instructed by such a person on how to use the appliance.
3. Children should be supervised in order to ensure they don‘t play with the machine.
4. Connect the appliance to alternating current only, in accordance with the rating plate.
5. Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
6. After use, before cleaning and in case of defaults always unplug the appliance.
7. Do not immerse the motor block, the power cord and the plug into water – risk of short circuit.
8. Do not clean any parts of the appliance in the dishwasher, but only in warm soapy water.
9. Place the appliance on a free and flat surface.
10. Never put the appliance or the cable on hot surfaces nor operate it near an open gas flame.
11. This appliance is intended for domestic and similar use such as:
    - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
    - agricultural enterprises;
    - by clients in hotels, motels and other accommodation facilities;
    - bed and breakfast accommodations and holiday homes.
12. Unwind the power cord completely.
13. Make sure, that the power cord does not hang over the edge of the working top.
14. Do not exceed the maximum filling quantity (max. 3/4 of the ice cream bowl volume), as the ice cream will expand during freezing.
15. Always fill the ingredients into the removable ice cream bowl, but never directly into the recess of the compressor housing.
16. Do not hold any tools, cutlery or fingers into the jug while it is operated - Risk of injuries.

17. Only use the appliance when properly assembled.
18. During operation, the ventilation slots of the compressor housing as well as of the motor block must be free and uncovered.
19. Never use the device without the ice cream bowl!
20. Do not use the appliance with accessories of other machines or brands.
21. Do not use any sharp objects to take out the ice cream. Only use plastic or wooden spoons or spatulas.
22. Check the plug and power cord regularly for wear and damage. In case of a fault, please send the appliance for inspection/repair to our after sales service (address see last page). Inadequate repair may constitute a risk for the user and result in the loss of guarantee.



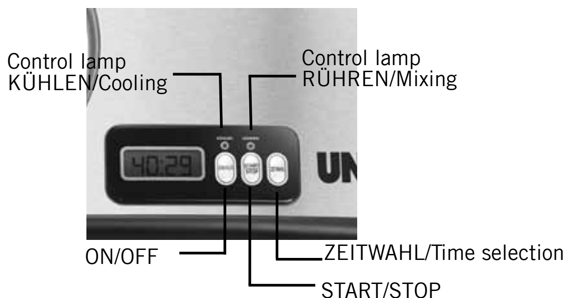
Never place hand in machine when in operation – risk of injury!

The manufacturer will not be liable in the event of incorrect assembly, improper or incorrect use or if repairs are carried out by unauthorized third parties.

BEFORE USING THE APPLIANCE

1. 1.Before taking your ice cream maker into operation for the first time, we recommend to rinse all removable parts – except the compressor casing (4) – in warm water.
2. 2.Wipe the casing and slot for the ice cream bowl with a damp, well-wrung cloth.
3. 3.Place the appliance on a dry, level work surface.

PREPARATION OF ICE CREAM



1. Prepare the ingredients for the ice cream as described in the recipe. If the ice cream mass needs to be cooked before you can use it further, please do so the previous day to allow it to cool thoroughly.
2. Cool the prepared ice cream mass or the required ingredients down to refrigerator temperature (approx. 6-8 °C).
3. Purée fruit directly before preparation, and add fruit chunks only towards the end of the preparation process.
4. Add alcohol only carefully and in small amounts towards the end of the freezing time because alcohol lengthens the freezing time.
5. Place the removable ice cream bowl into the corresponding indentation in the compressor casing (4).
6. Place the blender (2) exactly onto the spindle protruding from the bottom of the ice cream bowl (3).
7. Pour the cooled ingredients into the removable ice cream bowl. It is important not to exceed the maximum filling capacity. Do not fill the ice cream bowl completely (only up to 3/4 of the max. capacity) because the ice cream will expand during the freezing process.
8. Place the lid on the ice cream bowl.
9. Plug in the appliance and switch it on using the ON/OFF switch. “60:00” will appear on the display. The appliance is ready for operation.
10. If necessary, adjust the timing in 10 minute steps (10, 20, 30, 40,50 or 60 minutes)

by repeatedly pressing the time selection button.

11. Press the START/STOP button. The appliance will start stirring the ingredients. The green control lamp “Stir” lights up.
12. Cooling will automatically begin approximately 2 minutes later and the red control lamp “Cool” will light up.
13. The display switches between the remaining time and the current temperature in the appliance.
14. During operation, you can suspend the stirring process at any time by pressing the START/STOP button. Stirring can be resumed by pressing the START/STOP button again.
15. During operation, you can extend the operating time by pressing the time selection button. The operating time can be extended in 5-minute steps, up to a maximum of 60 minutes.
16. At the end of the time set, the appliance switches off automatically and an acoustic signal beeps 10 times. “0:00” is shown on the display.
17. If the ice cream is not removed within 10 minutes of the sounding of the completion signal, the cooling function will automatically kick in to prevent the ice cream from melting.
18. The automatic cooling function cools the ice cream in steps of 10 minutes up to a maximum of 1 hour.
19. Before removing the ice cream, switch off the machine and pull out the plug.
20. .To remove the prepared ice cream, first take off the transparent lid.
21. Then remove the ice cream bowl from the appliance and carefully extract the mixer from the ice cream.
22. Fill the ice cream into a suitable container. Please use plastic or wooden spoons rather than sharp or pointed items to avoid damaging the coating.
23. If you wish, you can prepare more ice cream immediately afterwards. Simply start again from Step 1.
24. Tip:
    When preparing fruit ice cream or sorbet, remove the ice cream bowl immediately at the end of the program, fill the ice cream into a deep-freezable container and place it in the freezer to allow the ice cream to freeze through completely: while the ice cream may have solidified on the outside, it may possibly still be slightly liquid on the inside.
25. Once you have finished preparing ice cream, switch off the appliance using the ON/OFF switch and remove the plug.

CLEANING

1. **Before cleaning, always switch off and unplug the appliance, and allow the appliance to cool down**
2. Never clean the appliance with or under water or with other liquids.
3. Never use any rough or abrasive cleaning materials.
4. With the exception of the drive unit you can clean the removable parts in warm water with a mild detergent. The parts are not dishwasher-proof.
5. Wipe the compressor casing with a damp cloth.
6. Dry all the parts with a soft cloth before reassembling them.

RECIPES: GENERAL INFORMATION

In the following you find some general information for the preparation of ice cream as well as some basic recipes. You will find a lot of good cooking books in good bookstores. Please adapt the quanti-ties always to the maximum filling quantity of the ice bowl.

The ice cream smells best when it is fresh. Homemade ice cream does not contain any conserving agents and is thus provided for immediate use.
If you want to store the ice cream for some time, you should add 20 g ice cream base which avoids the formation of big ice crystals. In Germany the ice base (Eisbasis) is available under the following address in Germany:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg
Tel. 07306/925900 - Fax 07306/925905
Internet: www.hobbybaecker.de

Only use ripe fruits for fruit ice cream.
Fruit pieces or berries should be added at the end of the freezing procedure.
Only use very fresh eggs.
You can replace milk by cream or cream by milk.
The more cream is used, the softer the ice cream will be.
Sugar can be replaced by honey, syrup or sweetener (not in case of soft ice cream).
Milk can be replaced by soy milk.
If you want hard ice cream, put the mass for about 15-30 minutes into the freezer before filling it into the ice cream bowl, or just select a longer freezing time.
The ingredients must be well cooled before filling them into the ice cream bowl. The cooler the ingredients, the shorter the preparation time (15 bis 30 minutes).
Ice will loose taste and quality if stored too long.
To conserve the ice cream for a certain time, do not leave it in the removable bowl of the ice machine, but fill it into an adequate freezing box with lid.
Ice cream can be stored for a short time in the freezer.
Use the homemade ice cream within one week.
Melted ice cream should be used immediately and should not be frozen again.

SOFT ICE CREAM

Basic recipe soft ice cream
375 ml cream, 80 g honey, 2 egg yolk, 1 egg, 1 pinch of salt
Mix all ingredients and prepare ice cream in the ice cream maker. Sesaon to taste with liqueur, chocolate chips etc.

Vanilla soft ice
375 ml cream, ½ sliced vanilla pod, 80 g honey, 1 egg yolk, 1 egg, 1 pinch of salt
Cook cream, vanilla pod and honey the day before and let it cool down.
Mix all ingredients and prepare ice cream in the ice cream maker.

Chocolate soft ice
375 ml cream, 40 g milk chocolate, 40 g dark chocolate, 1 egg yolk, 1 egg, 1 pinch of salt
Heat cream and chocolate the day before and let it cool down in the refrigerator. Add eggs and salt immediately before the ice preparation.

Raspberry soft ice
375 ml cream, ½ tsp vanilla sugar, 80 g honey, 1 egg yolk, 1 egg, 1 pinch of salt, 175 ml mashed raspberries

Mix cream, vanilla sugar and honey. Add mashed raspberries, eggs and salt immediately before the ice preparation.

CREAM ICE

Cream ice is made of milk, cream, egg yolk, sugar and other ingredients. It becomes smooth and soft by being stirred constantly during freezing.

Basic recipe vanilla ice cream

250 ml milk, 300 ml cream, 1 vanilla pod, 1 pinch of salt, 3 egg yolk, 3 tblsp sugar

Heat milk and cream, slit the vanilla pod and add the pulp to the milk, as well as the salt. Beat egg yolk with sugar and add slowly the warm milk. Cool the ice cream mass for about 24 hours in the refrigerator, then prepare ice cream in the ice cream maker.
TIPP: For children add some chocolate chips or jelly bears at the end of the freezing process.

Quick vanilla ice cream

125 ml milk, 375 ml cream, 1 egg, 4 tblsp sugar, 1–2 tsp vanilla sugar

Mix all ingredients and prepare ice cream in the ice cream maker.

Basic recipe chocolate ice cream

½ bar each of plain and milk chocolate, 300 ml cream, 70 ml milk, 1 egg

Heat chocolate with milk and cream and cool for about 24 hours in the refrigerator. Then add the egg and prepare ice cream in the ice cream maker.

Quick chocolate ice

180 ml chocolate syrup, 1 egg, 180 ml cream, 180 ml milk

Mix all ingredients and prepare ice cream in the ice cream maker.

Mocha ice cream

Prepare vanilla ice cream according to the basic recipe, but add 2-3 tblsp of granulated mocha or espresso powder to the hot milk. At the end of freezing add 1-2 tblsp of coffee liqueur.

Walnut ice cream

Caramelize 75 g of sugar in a pan, add 75 g of chopped walnuts and mix it with the caramel. Let the caramel cool down on an oiled plate. Prepare vanilla ice cream according to the basic recipe, add the chopped caramelized walnuts at the end of the freezing process.
TIPP: Replace walnuts by pumpkin seeds and season the ice cream with 1 tsp of pumpkin seed oil.

Amaretto ice cream

Prepare vanilla ice cream according to the basic recipe. Add the crumbs of 125 g amaretti (almond macaroons) with 2-3 tblsp of amaretto liqueur at the end of the freezing process.

FRUIT ICE CREAM

Fruit ice cream consists mainly of mashed fruits with sugar, cream or yoghurt and evtl. some eggwhite. To have a smooth fruit ice cream, it has to be stirred during freezing, which is achieved best in a ice cream maker.

Basic recipe

300 g mashed fruits, 1 tblsp lemon juice, 75-100 g sugar, 1 tblsp eggwhite, 150 ml cream

Mix mashed fruits with sugar and lemon juice. Beat eggwhite and cream and add it tohe mashed fruits. Mix all ingredients and prepare ice cream in the ice cream maker.
If canned fruits are used, it might not be necessary to add additional sugar.

Basic recipe strawberry ice cream

400 g strawberries, 2-3 tblsp sugar, 300 ml sweet cream, 40 ml milk

Mix the mashed strawberries with all ingredients and prepare ice cream in the ice cream maker.

Yoghurt fruit ice cream

300 g mashed fruits (strawberries, raspberries, cherries etc.), 1 dash of sweetener, 300 ml natural yoghurt, 3 tblsp of cream

Prepare ice cream as described above.

Quick Yoghurt fruit ice

Just prepare ioce cream of 750 ml fruity yoghurt (4,5% grease).

Mango coconut ice cream

1 ripe mango, 1 cup of natural yoghurt, 200 ml coconut milk, 2-3 tblsp sugar, 2-3 tblsp grated coconut

Peel and mash the mango, mix it with the other ingredients and prepare ice cream in the ice cream maker.

SHERBET

Sherbet can be made from nearly all sorts of fruits or fruit juice, e g. from raspberries, apricots, peaches. melons, kiwis etc. A sherbet must be stirred constantly during freezing to avoid the formation of big ice crystals. Sherbets don't necessarily have to be sweet. Just try a tomato or a campari orange sherbet as starter of a dinner. A special delight is a bowl of sherbet served in a glass of champagne.

Basic recipe

600-700 ml mashed fruits / fruit juice, 75-100 g sugar (depending on the type of fruit), 1-2 tblsp eggwhite.

Mix all ingredients and prepare ice cream in the ice cream maker. The sherbet can be seasoned with 1 tblsp liqueur, brandy, etc.
If canned fruits are used, it is not necessary to add sugar.

Strawberry sherbet

375 g strawberries, 1 tsp lemon juice, 1 tblsp eggwhite, 3-4 tblsp sugar, 100 ml apple juice

Mix all ingredients and prepare a sherbet in the ice cream maker.

Campari orange sherbet

650 ml orange juice, 125 ml Campari, 1-2 tblsp eggwhite, sugar to taste

Mix all ingredients and prepare a sherbet in the ice cream maker.

Cassis sherbet

650 ml mashed black currants, juice of one lemon, 70 g sugar, 2 cl Crème de Cassis, 1 eggwhite

Pass the mashed black currants through a sieve, mix them with all ingredients and prepare a sherbet in the ice cream maker.

Elder flower sherbet

600 ml water, 200 g icing sugar, 8-10 elderflowers, 1 lemon, 1 eggwhite

Boil sugar with water and take it from the sto-ve. Add the rinsed elder flowers to season the sugar water for at least 30 minutes. Pass through a sieve and let the syrup cool down. Mix the cooled syrup with the eggwhite and prepare a sherbet in the ice cream maker. Serve with fruits of the season (red currants, strawberries) and fried elder flowers.

Champagne basil sherbet

1 bunch of basil leafs, 125 g sugar, 250 ml dry white wine, 125 ml champagne, juice of 1 lemon, 1 eggwhite,

Mash the washed basil leafs with 100 ml white wine and leave for at least 30 minutes. Boil sugar with the remaining wine. Pass the mashed basil through a fine sieve and add it to the cooled syrup. Mix all ingredients and prepare a sherbet in the ice cream maker.
TIPP: If prepared without basil it's also a delicious dessert.

PARFAIT

The basis of a parfait consists of egg yolk and sugar, beaten in a bain-marie and then mixed and frozen with other ingredients and cream to get a very creamy ice cream.

Apple Calvados Parfait

375 g apple, 1 lemon, 2-3 tblsp Calvados or apple brandy, 1 egg, 1 egg yolk, 75 g sugar, 250 ml cream

Peel and cube the apple, mix it with the lemon juice. Take 1 teaspoon aside and cook and mash the remaining apple in a small amount of water. Beat eggs and sugar in a bain-marie. Add the mashed apple to the cooled egg mass. Beat the cream and add it also. Prepare ice cream in the ice cream maker. At the end of freezing, add the apple cubes and the apple brandy.
Serve with black current or blackberry sauce.

Praliné Parfait

50 g sugar, 80 ml water, 2 egg yolk, 1 tsp vanilla sugar, 1 pinch of grated orange peels, 75 g plain chocolate, 60 g nougat, 1 tblsp cocoa liqueur or rum, 250 ml cream

Boil sugar with water, beat the egg with the cooled sugar water, the vanilla sugar and the orange peels. Melt chocolate and nougat and add to the eggs, add liqueur or rum. Add the beaten cream. Mix all ingredients and prepare ice cream in the ice cream maker.

The authors have thoroughly considered and tested the recipes included in these operating instructions. Nevertheless, a guarantee cannot be accepted. The authors, respectively UNOLD AG and their assignees shall not be liable for personal injuries, material damages and financial loss.

NOTICE D´UTILISATION MODÈLE 48806

SPÉCIFICATION TECHNIQUE







Puissance:	150 W, 220–240 V~, 50 Hz
Volume:	1,5 litre
Contenu max.	1.000 ml
Dimensions	H/L/P 39,0 x 26,0 x 23,0 cm
Poids:	Env. 12,2 kg
Cordon:	Env. 150 cm
Caractéristiques:	Compresseur entièrement automatique, à refroidissement naturel, pour la production de froid en continu Design élégant en acier inoxydable Afficheur LCD pour la température des ingrédients et la durée Refroidissement jusqu'à environ -35°C Minuterie digitale, réglages 10, 20, 30, 40, 50 ou 60 minutes Réservoir à glace amovible Ouverture sur le couvercle pour ajouter des ingrédients Moteur robuste, apte au fonctionnement continu
Accessoires:	Notice d'utilisation, gobelet gradué, cuillère
Accessoires en option:	Réservoir de glace no. 4880610 Bloc moteur no. Ersatz-Antriebsteil/Motor Art. Nr. 4880621 non inclus, à commander à notre service après-vente

Sous réserve de modifications techniques.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

1. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi avant la mise en marche et le mettre soigneusement de côté.
2. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (enfants y compris) ayant des handicaps physiques, sensoriels ou mentaux. De même, il ne doit pas être utilisé par des personnes ne s'en étant jamais servies ou ne sachant pas s'en servir, à moins qu'elles ne soient accompagnées par une personne compétente ou qu'elles aient reçu de cette personnes des instructions relatives au fonctionnement de la machine.
3. Les enfants devraient être sous surveillance afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. Branchez cet appareil sur une prise de courant alternatif conformément à la plaque signalétique.
5. Cet appareil n'est pas prévu pour être opéré par une minuterie ou un interrupteur à distance.
6. Après l'utilisation, avant le nettoyage ou en cas de défauts veuillez toujours retirer la prise mâle de la prise femelle.
7. Ne jamais immerger l'appareil ou le cordon dans l'eau ou le nettoyer sous l'eau.
8. Ne jamais nettoyer l'appareil ou les éléments dans le lave-vaisselle.
9. Placer l'appareil sur une surface plate et libre.
10. N'utilisez jamais l'appareil sans réservoir à glace !
11. L'appareil est exclusivement destiné à un usage domestique ou similaire comme par ex. :
    - espaces thé et café (boutiques), coins cuisine (bureaux et autres lieux de travail),
    - exploitations agricoles,
    - mis à la disposition des clients séjournant dans un hôtel, motel ou autre type d'hébergement,

- dans des chambres d'hôtes ou maisons de vacances.

12. Ne jamais utiliser sur ou à coté des surfaces chaudes.
13. Faites attention que le câble n'est coinçé.
14. Ne pend pas au-dessus du plateau de travail, comme cela pourraient entraîner des accidents.
15. Ne jamais surmonter le contenu maximal, comme la glace s'étend pendant la congélation.
16. Ne jamais verser les ingredients directement dans le creux de l'appareil, mais toujours dans le réservoir amovible.
17. Ne tenez aucun objet ni les doigts dans le réservoir du mixer en fonction – danger de se blesser.
18. Assurez-vous que l'appareil est correctement assemblé avant le mettre en marche.
19. Assurez-vous que les fentes de ventilation du compresseur et du bloc moteur ne sont pas couvertes.
20. Ne jamais utiliser l'appareil avec d'autres accessoires que ceux de l'appareil même.
21. Ne pas utiliser des outils tranchants ou écurants pour vider le reservoir de glace.
22. Contrôlez régulièrement l'état d'usure et de détérioration de la fiche et du câble d'alimentation. En cas de détérioration du câble d'alimentation ou d'autres éléments, veuillez envoyer l'appareil à notre service après-vente pour le faire contrôler et réparer (vous trouverez l'adresse dans les conditions de garantie). Des réparations incorrectes peuvent exposer les utilisateurs à de graves dangers et entraîner la non-application de la garantie.



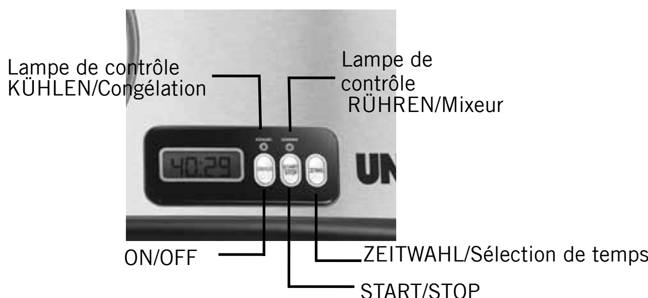
Ne mettez jamais vos doigts ou un objet dans l'appareil en fonctionnement - Risque de blessures !

Le fabricant n'est nullement responsable en cas de montage non conforme, d'utilisation irrégulière ou non conforme ou suite à l'exécution de réparations par des tiers non autorisés.

MISE EN SERVICE

1. Avant la première utilisation, nous recommandons de rincer à l'eau chaude tous les éléments amovibles, à l'exception du boîtier du compresseur (4).
2. Essuyez le boîtier et l'évidement pour le réservoir à glace avec un chiffon humide bien essoré.
3. Placez l'appareil sur une surface plane et sèche.

PRÉPARATION DE GLACE



1. Préparez les ingrédients pour la glace selon la recette. Si des ingrédients doivent être cuits au préalable, faites-le la veille, afin que la préparation puisse bien refroidir.
2. Refroidissez la préparation et/ou les ingrédients à la température du réfrigérateur (environ 6-8°C).
3. Ne pressez les fruits en purée que juste avant d'effectuer la préparation, et n'ajoutez

les fruits en morceaux qu'à la fin du temps de préparation.

4. Ajoutez l'alcool en petites quantités et vers la fin du temps de refroidissement, car l'alcool allonge le temps de refroidissement.
5. Placez le réservoir à glace dans l'évidement correspondant du boîtier du compresseur (4).
6. Placez l'agitateur (2) en position exacte sur l'arbre vertical qui part du fond du réservoir à glace (3).
7. Versez les ingrédients refroidis dans le réservoir à glace. Ne dépassez pas la quantité maximale de remplissage. Le réservoir à glace doit être rempli au maximum aux 3/4, car la glace augmente de volume en se congelant.
8. Mettez en place le couvercle sur le réservoir.
9. Branchez l'appareil sur une prise secteur et allumez-le au moyen de l'interrupteur EIN/AUS. L'afficheur indique « 60:00 ». L'appareil est prêt à fonctionner.
10. Choisissez la durée souhaitée en pressant la touche de sélection (10, 20, 30, 40, 50 ou 60 minutes).
11. Appuyez sur la touche START/STOP. L'agitateur se met en marche. Le témoin vert « Agitation » s'allume.
12. Environ 2 minutes plus tard, le compresseur se met en marche et le témoin rouge « Refroidissement » s'allume.
13. L'afficheur indique alternativement la durée restante et la température dans le réservoir à glace.
14. Vous pouvez arrêter le fonctionnement à tout moment en appuyant sur la touche START/STOP. Pour reprendre le fonctionnement, pressez à nouveau la touche START/STOP.
15. Pendant le fonctionnement, vous pouvez augmenter la durée en appuyant sur la touche de sélection, la durée totale augmentant par pas de 5 minutes jusqu'à un maximum de 60 minutes.
16. A la fin de la durée réglée, l'appareil s'arrête automatiquement et un signal sonore retentit dix fois. L'afficheur indique « 0:00 ».
17. Si la glace n'a pas été retirée dans les 10 minutes suivant le signal sonore, la fonction de refroidissement automatique est mise en marche ; elle empêche la glace de fondre.
18. La fonction de refroidissement automatique refroidit la glace par étapes de 10 minutes jusqu'à un maximum d'1 heure.
19. Avant de retirer la glace, veuillez éteindre l'appareil et le débrancher.
20. Pour retirer la glace, enlevez d'abord le couvercle transparent.
21. Sortez ensuite le réservoir à glace de l'appareil et enlevez l'agitateur de la glace en le tirant avec précaution.
22. Versez la glace dans un récipient approprié. Afin de ne pas endommager le revêtement du réservoir, n'utilisez pas d'ustensiles tranchants ou pointus, mais une cuillère en bois ou en plastique.
23. Si vous le souhaitez, vous pouvez immédiatement fabriquer une nouvelle glace. Pour cela, recommencez au point 1.
24. Astuce :
    Si vous fabriquez une glace aux fruits ou un sorbet, retirez le réservoir dès la fin du déroulement du programme, versez la glace dans un récipient allant au congélateur et placez-le au congélateur, pour durcir la glace en profondeur. Autrement, la glace semble certes extérieurement très dure, mais elle peut être encore plus ou moins liquide à l'intérieur.
25. Si vous ne souhaitez pas fabriquer une autre glace, éteignez l'appareil avec l'interrupteur EIN/AUS et débranchez-le.

NETTOYAGE

1. **Avant de nettoyer l'appareil, veuillez systématiquement l'éteindre, le débrancher et le laisser refroidir.**
2. Ne nettoyez jamais l'appareil à l'eau ou avec un autre liquide, et ne le passez pas sous l'eau.
3. N'utilisez pas de produits de nettoyage à récurer ou abrasifs.
4. A l'exception du bloc moteur, vous pouvez nettoyer les éléments amovibles à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux. Les éléments ne vont pas au lave-vaisselle.
5. Essuyez le boîtier du compresseur avec un chiffon humide.
6. Avant de les remettre en place, séchez soigneusement tous les éléments avec un chiffon doux.

INFORMATIONS GÉNÉRALES POUR LA PRÉPARATION DE GLACE.

Dans le suivant vous trouvez des recettes et des informations générales sur la préparation de glace. En plus on peut acheter des livres nombreux pour la préparation de glace. Faites toujours attention d'adapter les quantités aux contenu maximal du réservoir.

La glace est délicieuse quand elle est fraîche. La glace fait à la maison ne contient aucuns conservateurs et est donc prévue pour la consommation immédiate.
Si la glace doit être conservé plus longtemps, nous recommandons d'y ajouter 20 g de base de glace. Cela prévient la formation de grands cristaux de glace. On peut acheter la base de glace, en Allemagne par example chez:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg
Tel. 07306/925900 - Fax 07306/925905
Internet: www.hobbybaecker.de

Prenez de fruits très mures pour la glace aux fruits.
Ajoutez des morceaux de fruits ou des baies à la fin de la préparation.
Prenez toujours des oeufs très frais.

On peut remplacer le lait par de la crème ou la crème par du lait.
Le plus de crème on employe, le plus crémeuse sera la glace.

On peut remplacer le sucre par du miel, du sirop ou de saccharine (pas pour la glace souple).
On peut remplacer le lait par du lait de soja.
Si vous voulez la glace plus dure, laisser geler la masse pour 15-30 minutes dans le compartiment de congélation avant de la verser dans le réservoir de la sorbetière füllen.
Faire attention, que les ingrédients sont bien froid avant de les verser dans le réservoir. Le plus froid les ingrédients, le plus court le temps de congélation (15 à 30 minutes).
La glace perd assez vite son arôme et la consistence.
Pour conserver de la glace nous recommandons de la transvaser dans un réservoir approprié avec couvercle.
Conserver la glace pour un temps court dans le compartiment de congélation.
Consommez la glace pendant une semaine. La glace fondue ou presque fondue doit être consommé immédiatement.

LA GLACE SOUPLE

Recette de base
375 ml de crème, 80 g miel, 2 jaunes d'oeufs, 1 oeuf, 1 pincée de sel

Mélanger tous les ingrédients directement avant de les verser dans la sorbétiere. Ajouter les arômes de votre choix.

Glace souple à la vanille
375 ml de crème, ½ bâton de vanille, 80 g miel, 1 jaune d'œuf, 1 oeuf, 1 pincée de sel

Faire cuire la crème, la vanille et le miel la veille et laisser refroidir. Avant de préparer la glace ajouter le jaune d'oeuf, l'oeuf et le sel.

Glace au chocolat
375 ml de crème, 40 g de chocolat au lait entier, 40 g de chocolat amer, 1 jaune d'oeuf, 1 oeuf, 1 pincée de sel
Faire cuire la crème et le chocolat la veille et laisser refroidir. Avant de préparer la glace ajouter le jaune d'oeuf, l'oeuf et le sel.

Glace aux framboises
375 ml de crème, ½ sachet de sucre de vanille, 80 g miel, 1 jaune d'oeuf, 1 oeuf, 1 pincée de sel, 175 ml de framboises en purée

Mélanger la crème, le sucre de vanille et le miel. Avant de préparer la glace ajouter le jaune d'oeuf, l'œuf et les framboises.

GLACE À LA CRÈME

La glace à la crème est préparée de lait, de crème, evtl. de jaunes d'oeufs, de sucre et d'autres ingrédients. Il faut bien remuer pendant pour recevoir une glace de consistence crémeuse.

Glace à la vanille
250 ml de lait, 300 ml de crème, 1 batôn de vanille, 1 pinçée de sel, 3 jaunes d'oeufs, 4 grandes cuillères de sucre

Chauffer le lait et la crème, ajouter le marc de vanille et le sel. Fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre, ajouter lentement le lait et bien fouetter.
Laisser refroidir la masse env. 24 heures dans le frigidaire, puis verser la masse dans la sorbetière et préparer de la glace.

Glace rapide à la vanille
125 ml de lait, 375 ml de crème, 1 oeuf, 3-4 grandes cuillères de sucre, 1-2 sachets de sucre à la vanille

Bien mélanger les ingrédients et préparer de la glaces dans la sorbetière.

Glace au chocolat
½ tablette de chocolat amer et de chocolat à lait entier, 300 ml de crème, 70 ml de lait, 1 oeuf

Faire cuire le chocolat avec le lait et laisser refroidir pour 24 heures dans le frigidaire. Puis ajouter 1 oeuf et preparer de la glace dans la sorbetière.

Glace rapide au chocolat
180 ml de sirop au chocolat, 1 oeuf, 180 ml de crème, 180 ml de lait

Bien mélanger les ingrédients et préparer de la glaces dans la sorbetière.

Glace au moca
Préparer une glace à la vanille, mais y ajouter 2-3 grandes cuillères de moca soluble au lait chaud. Ajouter à la fin 1-2 grandes cuillères de liqueur de café.

Glace aux noix
Carméliser 75 g sucre dans une poele, ajouter 75 g de noix hachées. Laisser refroidir sur un plateau huilé. Hacher la nougatine.
Préparer une glace à la vanille, mais remplacer le sucre par du miel des forêts. Ajouter à la fine les noix hachées.
TIPP: Remplacer les noix par les graines de potioron et aromatiser la gflace avec 1 grande cuillère de l'huile de potiron.

Glace à l'amaretto
Préparer une glace à la vanille, mais y ajouter à la fin 175 g de macaron d'amandes émiettés et 2-3 grandes cuillères d'Amaretto.

GLACE AUX FRUITS

La glace aux fruits consiste de fruits passés en purée avec du sucre, de la crème ou du yaourt et evtl. des blancs d'oeuf. Pour que la glace devient bien crémeuse, il faut la remuer constamment pendant la congélation.

Recette de base
300 g de fruits en purée, 1 grande cuillère de jus de citron, 75-100 g de sucre, 1 grande cuillère de blancs d'oeuf, 150 ml crème

Mélanger le purée de fruits avec le sucre et le jus de citron. Fouettez les blancs d'oeuf et la crème et l'ajouter aux purée de fruits. Préparer de la glace dans la sorbetière.
En prenant des fruits conservés il n'est pas nécessaire d'ajouter du sucre.

Glace aux fraises
375 g de fraises, 2-3 grandes cuillères de sucre, 250 ml de crème, 40 ml de lait

Mélanger les fraises en purée avec les autres ingrédients Préparer de la glace dans la sorbetière.

Glace au yaourt
300 g de fruits de saison (fraises, framboises, myrtilles, abricots, cérises usw.), 1 peu de saccharine, 300 ml de yaourt naturel, 3 grandes cuillères de crème

Préparer de la glace dans la sorbetière.

Glace au yaourt rapide
Verser 750 ml de yaourt aux fruits (4,5 % de graisse) dans la sorbetière et préparer de la glace.

Glace aux mango coco
1 mango mure, 1 gobelet de yaourt naturel, 200 ml de lait de coco, 2-3 grandes cuillères de sucre, 2-3 grandes cuillères de coco rapé

Passer la mango en purée, mélanger le purée avec les autres ingrédients et préparer de la glace.

SORBET

On peut préparer un sorbet de toute sorte de fruits ou des jus de fruits, p.e. de framboises, abricots, pêches, melons, kiwis etc. Un sorbet doit être bien remué pendant la congélation pour éviter les grands cristaux de glace. Les sorbets ne sont pas forcément sucrés, on peut les préparer aussi ent ant que hors d'oeurvre ou entreplat, p.e. un sorbet de tomates ou un sorbet Campari-orange. Servir une boule de sorbet dans un verre de champagne.

Recette de base
Mélanger 600-700 ml de fruits en purée / jus de fruits, 75-100 g sucre, 2 grandes cuillères de blancs d'oeuf et préparer de la glace.

Aromatiser le sorbet avec 1 grande cuillère de liqueur, de cognac, d'eau de vie etc.
En prenant des fruits conservé comme des ananas il n'est pas nécessaire d'ajouter du sucre.

Sorbet aux fraises
375 g de fraises, 1 pt. cl. jus de citron, 1 grande cuillères de blancs d'oeuf, 3-4 grandes cuillères de sucre, 100 ml de jus de pommes

Passer les ingrédients en purée et en préparer du sorbet.

Campari-Orangen-Sorbet
650 ml de jus d'oranges, 125 ml de Campari, 2 grandes cuillères de blancs d'oeuf, sucre selon goût.

Sorbet au cassis
650 ml de purée de groseilles noires, jus d'un citron, 70 g de sucre, 2 cl de crème de Cassis, 1 blanc d'oeuf

Passer les fruits par un tamis, les mélanger avec le jus de citron, le sucre et le liqueur, les blancs d'oeuf et en préparer un sorbet.

Sorbet aux fleurs de sureau
600 ml eau, 250 g de sucre glace, 8-10 fleurs de sureau, 1 citron, 1 blanc d'oeuf

Faire cuire le sucre avec l'eau. Ajouter les fleurs et laisser aromatiser au moins 30 minutes. Passer par un tamis, ajouter le jus de citron et laisser refroidir. Ajouter le blanc d'oeuf et en préparer un sorbet. Servir avec des fruits de saision (groseilles, fraises) et des beignets de fleurs de sureau.

Sorbet aux champagne aromatisé de basilic
1 bouquet de basilic, 125 g sucre, 250 ml de vin blanc sec, 125 ml de champagne, jus d'un citron, 1 blanc d'oeuf,

Passer les feuilles de basilic en purée avec 100 ml de vin et laisser aromatiser ½ heures, passer par un tamis. Faire cuire le sucre ave le reste du vin. Laisser refroidir les ingrédients. Mélanger les ingrédients et en préparer un sorbet.

PARFAIT

La base d'un parfait sont en général des jaunes d'oeufs et du sucre, fouetté dans un bain-marie.

Parfait aux pommes et au calvados
375 g de pommes, 1 citron, 2-3 grandes cuillères de calvados, 1 oeuf, 1 jaune d'oeuf, 75 g sucre, 250 ml de crème

Peler la pomme et la couper en petit morceaux, ajouter le jus de citron. En mettre 1 grande cuillère à côté, faire cuire le reste avec 1-2 grandes cuillères de eau et la passer en purée. Fouetter les oeufs et le sucre dans un bain marie. Ajouter le purée de pommes. Laisser refroidir la masse. Fouetter la crème. Preparer un parfait dans la sorbetière. Ajouter les morceaux de pommes et le calvados ver la fin.
Servir avec une sauce de cassis ou de mûres.

Parfait au praliné
50 g sucre, 80 ml de eau, 2 jaunes d'oeufs, 1 sachet de sucre de vanille , 1 pincée de

zestes d'orange, 75 g couverture, 60 g nougat, 1-2 grandes cuillères de liqueur de cacao ou rhum, 250 ml de crème

Faire cuire le sucre avec l'eau, fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre dissolu et les zestes d'orange dans un bain-marie. Faire fondre le nougat et la couverture et l'ajouter aux oeufs, ajouter le liqueur. Laisser refroidir. Ajouter la crème Chantilly et préparer un parfait dans la sorbetière.

Les recettes figurant dans la présente notice ont été soigneusement étudiées et testées par leurs auteurs et par UNOLD AG, mais elles ne sont pas garanties. Toute responsabilité des auteurs ainsi que d'UNOLD AG et ses représentants est exclue pour tous dommages corporels, matériels et pécuniaires.

GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 48806

TECHNISCHE GEGEVENS






Vermogen:	150 W, 220–240 V~, 50 Hz
Inhoud:	1,5 liter
Max- vulcapaciteit:	1.000 ml
Grootte:	H/L/P 39,0 x 26,0 x 23,0 cm
Gewicht:	Env. 12,2 kg
Voedingskabel:	Env. 150 cm
Uitruisting:	Volautomatische zelfkoelende compressor voor een continue productie van koude Elegant edelstaal-design LCD display voor temperatuur van de ingrediënten en tijdsverloop Vriesbereik tot ca. -35 °C Digitale timer, instelbaar 10, 20, 30, 40, 50 of 60 min. Uitneembaar ijsreservoir Dekselopening voor het toevoegen van ingrediënten Sterke motor, geschikt voor continubedrijf
Toebehoren:	Gebruiksaanwijzing, ijslepel, maatbeker
Toebehoren:	Reserve-ijsreservoir nr. 4880610 Andrijf nr. 4880621 niet inbegrepen bij de leveringsomvang, bestelling via onze klantenservive mogelijk

Technische wijzigingen voorbehouden.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

1. Lees, voordat u het apparaat in gebruik neemt, a.u.b. de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar deze.
2. Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorisch of geestelijk vermogen of bij gebrek aan ervaring en/of kennis, tenzij deze personen door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon onder toezicht gehouden worden of door deze persoon geïnstrueerd zijn over het gebruik van het apparaat.
3. Kinderen moeten onder toezicht gehouden worden om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen.
4. Sluit het apparaat uitsluitend aan op wisselstroom overeenkomstig het type-plaatje.
5. Dit apparaat mag niet met een externe tijdschakelklok of een afstandsbedienings-systeem worden gebruikt.
6. Na gebruik, voor reiniging of bij evt. storingen tijdens het gebruik, moet de stekker steeds uit het stopcontact getrokken worden.
7. Apparaat nooit in water of een andere vloeistof dompelen, eveneens het snoer tegen vocht beschermen.
8. Het apparaat en de afzonderlijke componenten zijn niet geschikt voor de vaatwasmachine.
9. Zet het apparaat tijdens gebruik op een vrij, vlak oppervlak. Apparaat en snoer om veiligheidsredenen nooit op of in de buurt van hete oppervlakken plaatsen of gebruiken.
10. Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijke doeleinden of soortgelijke doeleinden, bijv.

- kitchenettes in winkels, kantoren of andere werkplaatsen,
- landbouwbedrijven,
- voor gebruik door gasten in hotels, motels of andere toeristische accomodaties,
- in privé pensions of vakantiewoningen.

11. Het snoer vóór gebruik volledig afwikkelen. Het snoer mag niet over de rand van het werkvlak heen naar beneden hangen.
12. Gebruik het apparaat nooit zonder ijsreservoir!
13. De maximale vulhoeveelheid mag niet worden overschreden. Het ijsreservoir mag maximaal voor ¾ gevuld worden, omdat het ijs door het vriesproces uitrekt.
14. Vul de ingrediënten voor het ijs steeds in het afneembare ijsreservoir, nooit direct in de kuil van de ijsmachine.
15. Tijdens het bedrijf geen voorwerpen in het draaiende apparaat houden en niet met de hand in het reservoir grijpen.
16. Gebruik het apparaat alleen nadat het behoorlijk werd gemonteerd.
17. Tijdens het bedrijf dienen de ventilatie-sleuven zowel op de compressorbehuizing als ook op het motorblok vrij te zijn.
18. Gebruik het apparaat nooit met toebehoren van andere apparaten.
19. Gebruik nooit spitse of scherpe voorwerpen in het ijsreservoir. Dit zou daardoor kunnen worden bekrast. Gebruik alleen rubberen of houten krabbertjes, om het bereide ijs uit het reservoir te nemen.
20. Controleer de stekker en het snoer regelmatig op slijtage en beschadigingen. Stuur het apparaat in geval van beschadigingen van het snoer of andere onderdelen a.u.b. voor controle en/of reparatie aan onze klantenservice (telefoonnummer zie garantievoorwaarden). Ondeskundig uitgevoerde reparaties kunnen gevaren voor de gebruiker veroorzaken en tot het vervallen van de garantie leiden.



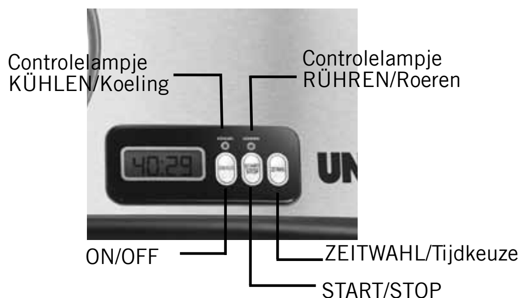
Grijp nooit in het draaiende apparaat – risico op letsel!

De fabrikant is niet aansprakelijk, indien het apparaat verkeerd gemonteerd, ondeskundig of foutief gebruikt of door niet geautoriseerde derden gerepareerd werd.

INBEDRIJFNAME EN GEBRUIK

1. Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, adviseren wij u alle demontabele delen met uitzondering van de compressorbehuizing (4) in warm water te spoelen.
2. Veeg de behuizing en de uitsparing voor het ijsreservoir met een goed uitgewrongen vochtige doek af.
3. Plaats het apparaat op een vlak en droog werkvlak.

BEREIDING VAN IJS



1. Bereid de ingrediënten voor het ijs volgens het recept voor. Wanneer het om ijsmassa gaat die vooraf gekookt moet worden, dan doe dit een dag van tevoren opdat de massa goed kan afkoelen.
2. Koel de voorbereide ijsmassa resp. de benodigde ingrediënten op koelkast-temperatuur van ca. 6-8 °C.
3. Fruit pas vlak voor de bereiding pureren, fruitstukjes pas tegen einde van de bereidingstijd toevoegen.
4. Alcohol spaarzaam doseren en pas tegen einde van de vriestijd toevoegen omdat alcohol de vriestijd verlengt.
5. Plaats het uitneembare ijsreservoir in de passende kuil van de compressor-behuizing (4).
6. Plaats de menger (2) exact op de op de bodem van het ijsreservoir (3) omhoogstaande as.
7. Vul de gekoelde ingrediënten in het uitneembare ijsreservoir. Let erop dat u de maximale vulhoeveelheid niet overschrijdt. Het ijsreservoir mag maximaal voor ¾ gevuld worden, omdat het ijs door het vriesproces uitzet.
8. Plaats het deksel op het ijsreservoir.
9. Steek de stekker van het apparaat in een contactdoos en schakel het apparaat aan de EIN/AUS-schakelaar (aan/uit) in. De display geeft “60:00” aan. Het apparaat is nu klaar voor gebruik.
10. Stel evt. met de tijdkeuzeknop de gewenste bedrijfstijd in stappen van 10 minuten in (10, 20, 30, 40, 50 of 60 minuten) door herhaaldelijk op de knop te drukken.
11. Druk op de START/STOP-knop. Het apparaat begint met het roeren van de ingrediënten. Het groene controlelampje “Roeren” gaat branden.
12. Ca. 2 minuten later wordt de koeling bijgeschakeld en het rode controlelampje “Koeling” gaat branden.
13. De display geeft afwisselend de resterende tijdsduur en de actuele temperatuur in het apparaat aan.
14. Tijdens het bedrijf kunt u het mengen op elk moment stoppen door op de START/STOP-knop te drukken. Om het mengen voort te zetten, druk opnieuw op de START/STOP-knop.
15. Tijdens het bedrijf kunt u de bedrijfsduur verlengen door op de tijdkeuzeknop te drukken, waarbij de totale tijd in stappen van 5 minuten tot op max. 60 minuten wordt verlengd.
16. Na afloop van de ingestelde tijd wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld en er weerklinkt tien keer een signaaltoon. De display geeft “0:00” aan.
17. Als de ijscreme niet binnen 10 minuten na het weerklinken van het gereed-signaal eruit genomen wordt, wordt de automatische koelfunctie bijgeschakeld die voorkomt dat het ijs weer gaat smelten.
18. Bij de automatische koelfunctie wordt het ijs in stappen van 10 minuten tot maximaal 1 uur gekoeld.
19. Vóór het uitnemen van de ijscreme het apparaat uitschakelen en de stekker uit de contactdoos trekken.
20. Om de bereide ijscreme uit het apparaat te nemen, neem eerst het transparante deksel eraf.
21. Neem dan het ijsreservoir uit het apparaat en trek de menger voorzichtig uit het ijs.
22. Vul het ijs in een geschikte bak. Gebruik hiervoor geen scherpe of spitse voorwerpen maar een plastic of houten lepel opdat de antikleeflaag niet beschadigd wordt.
23. Indien gewenst kunt u direct daarna opnieuw ijs bereiden. Start hiervoor weer bij punt 1.
24. Tip:
    Indien u bijv. vruchtenijs of sorbet bereid, neem aan het einde van het programma het ijsreservoir onmiddellijk uit het apparaat, vul het ijs in een voor de vriezer geschikte bak en zet deze bak in de vriezer opdat het ijs volledig bevriest. Anders is het ijs aan de buitenkant wel goed bevroren, maar van binnen eventueel nog een beetje vloeibaar.
25. Indien u niet meer ijs wilt bereiden, schakel het apparaat aan de EIN/AUS-schakelaar (aan/uit) uit en trek de stekker uit de contactdoos.

REINIGING EN ONDERHOUD

1. **Voor het reinigen altijd het apparaat uitschakelen, de stekker uit de contactdoos trekken en het apparaat laten afkoelen.**
2. **Reinig het apparaat nooit met of onder water of een andere vloeistof.**
3. Gebruik geen krassende of schurende reinigingsmiddelen.
4. De demontabele delen met uitzondering van het aandrijfelement kunt u in warm water met een mild afwasmiddel reinigen. De onderdelen zijn niet geschikt voor de vaatwasmachine.
5. Veeg de compressorbehuizing met een vochtige doek af.
6. Droog alle onderdelen voor het in elkaar zetten met een zachte doek goed af.

ALGEMENE OPMERKINGEN

Hieronder vindt u algemene informatie over de bereiding van ijs en enkele basisrecepten. Over de bereiding van ijs zijn een groot aantal boeken verkrijgbaar. Pas dan wel de in de recepten aangegeven hoeveelheden aan de maximale vulcapaciteit van de machine aan.
Zelfgemaakt ijs smaakt vers het lekkerst. Omdat het geen conserveermiddelen bevat is het voor directe consumptie bedoeld.
Als u het ijs toch langer wilt bewaren, verdient het aanbeveling om 20 g ijsbindmidel toe te voegen. Door gebruik van ijsbindmiddel voorkomt u dat de waterkristallen na langer bewaren samenklonteren en grote harde kristallen in het ijs vormen. IJsbindmiddel is b.v. onder de naam 'Eisbasis' verkrijgbaar bij:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg
Tel. 07306/925900 - Fax 07306/925905
Internet: www.hobbybaecker.de

Gebruik voor vruchtenijs alleen rijpe vruchten.
Voeg stukjes fruit of bessen pas op het laatst door de opening in het deksel toe.
Gebruik uitsluitend kakelverse eieren. In plaats van melk kunt u ook slagroom gebruiken en in plaats van slagroom melk. Hoe meer slagroom u gebruikt, des te romiger wordt de ijsmassa.
Suiker kan worden vervangen door honing, diksap of kunstmatige zoetstof (niet bij softijs).
Melk kan worden vervangen door sojamelk.
Wilt u bijzonder stevig ijs, zet dan de ijsmassa 15-30 minuten in het vriesvak van uw koelkast voordat u de ijsmachine ermee vult, of stel een langere bedrijfstijd in.
Let erop dat de ijsmassa minstens koelkasttemperatuur heeft voordat zij de ijsmachine ingaat. Hoe kouder de massa, hoe korter de bereidingstijd (15-30 minuten).
Kwaliteit en smaak van ijs gaan al snel na de bereiding achteruit.
Bewaar het ijs nooit in het ijsreservoir van de machine in de vriezer maar vul het eerst om in een geschikte bak met deksel.
Het ijs kan korte tijd in het vriesvak of in de vriezer worden bewaard.
Maak het ijs binnen een week op. Ontdooid of gedeeltelijk ontdooid ijs mag niet weer worden ingevroren maar moet direct worden geconsumeerd.

SOFTIJS

Basisrecept softijs
375 ml slagroom, 80 g bijenhoning, 2 eidooiers, 1 ei, 1 snufje zout
Alle ingrediënten mengen, meteen in de kuip doen en tot softijs verwerken.
Smaakmakers naar wens toevoegen.

Vanillesoftijs
375 ml slagroom, ½ opengesneden vanillestokje, 80 g bijenhoning, 1 eidooier, 1 ei, 1 snufje zout

Een dag van te voren de room samen met de chocolade aan de kook brengen en op koelkasttemperatuur laten afkoelen. Roer vlak voor de bereiding van het ijs de dooier, het hele ei en het zout erdoorheen.

Frambozensoftijs
375 ml slagroom, ½ zakje vanillesuiker, 80 g bijenhoning, 1 eidooier, 1 ei, 1 snufje zout
175 ml gepureerde frambozen, Room, vanillesuiker en honing mengen. Roer vlak voor de bereiding van het ijs de dooier, het ei het zout en de frambozenpuree erdoorheen.

ROOMIJS

Roomijs wordt van melk, slagroom, eventueel eidooiers, suiker en andere ingrediënten gemaakt. Pas door constant roeren tijdens het vriezen ontstaat de romige consistentie.

Basisrecept vanille-ijs
250 ml melk, 300 ml slagroom, 1 vanillestokje, 1 snufje zout, 3 eidooiers, 4 el suiker
Melk en slagroom verhitten, het vanillestokje overlangs opensnijden en het merg eruit schrapen. Doe het merg samen met het zout bij de melk. Kluts de dooiers met de suiker door elkaar, voeg de warme melk geleidelijk toe en roer het geheel goed door.
De massa 24 uur in de koelkast laten afkoelen en dan in de ijsmachine tot ijs verwerken.
TIP:
Voor kinderen op het laatst 1 el smarties of gummibeertjes door het ijs roeren.

Snel vanille-ijs
125 ml melk, 375 ml slagroom, 1 ei, 4 el suiker, 1-2 zakjes vanillesuiker
Alle ingrediënten goed door elkaar roeren en in de ijsmachine tot ijs verwerken.

Basisrecept chocolade-ijs
50 g pure chocolade, 50 g melkchocolade, 300 ml slagroom, 70 ml melk, 1 ei
Chocolade met de melk en de room aan de kook brengen en 24 uur in de koelkast zetten. Roer daarna het ei door de massa en verwerk het geheel in de ijsmachine tot ijs.

Snel chocolade-ijs
180 ml chocoladesiroop, 1 ei, 180 ml slagroom, 180 ml melk
Alle ingrediënten goed door elkaar roeren en in de ijsmachine tot ijs verwerken.

Mocca-ijs
Bereid vanilleijs volgens het basisrecept, maar los vóór de verdere verwerking 2-3 el koffie- of espressopoeder in de hete melk op. Vlak voor het einde van de vriestijd 1-2 el koffielikeur toevoegen.

Walnotenijs
75 g suiker in een pan lichtbruin laten karameliseren, 75 g gehakte walnoten toevoegen en goed mengen. Laat het mengsel op een met olie ingevette plaat afkoelen en hak het fijn.
Bereid vanilleijs volgens het basisrecept, maar vervang de suiker door honingdauwhoning. Vlak voor het einde van de vriestijd de notenkaramel toevoegen.

Amaretto-ijs
Bereid vanilleijs volgens het basisrecept. Meng 175 g amaretti met 2-3 el amaretto en voeg dit mengsel vlak voor het einde van de vriestijd toe.

VRUCHTENIJS

Vruchtenijs wordt gemaakt van gepureerde vruchten met suiker, slagroom, yoghurt en eventueel eiwit. Om vruchtenijs smeuïg te maken moet het tijdens het vriezen constant worden geroerd.

Basisrecept
350 g gepureerde vruchten, 1 el citroensap, 75-100 g suiker, 1 el eiwit, 150 ml slagroom
Meng de vruchtenpuree met de suiker en het citroensap. Het eiwit en de slagroom apart stijf kloppen en door de vruchtenpuree spatelen. In de ijsmachine tot ijs verwerken.
Bij gebruik van vruchten uit blik is het toevoegen van suiker niet nodig.

Basisrecept aardbeienijs
375 g aardbeien, 3 el suiker, 250 ml slagroom, 40 ml melk
Maak de aardbeien samen met alle andere ingrediënten fijn en verwerk het geheel in de ijsmachine tot ijs.

Yoghurt-vruchtenijs

300 g bessen of steenvruchten (aardbeien, frambozen, bosbessen, abrikozen, kersen etc.), 1 scheut vloeibare zoetstof, 300 ml yoghurt, 3 el slagroom
Volg dezelfde bereidingswijze als bij aardbeienijs.

Snel yoghurt-vruchtenijs

Als het snel moet, kunt u gewoon 750 ml vruchtenyoghurt (4,5 % vet) gebruiken.

Mango-kokosijs

1 rijpe mango, 150 g biogarde, 200 ml kokosmelk, 2-3 el suiker, 2-3 el geraspte kokos
Mango schillen, pit verwijderen en vruchtvlees pureren. Samen met de overige ingrediënten in de ijsmachine tot ijs verwerken.

SORBET

Sorbet kan van bijna alle fruitsoorten of vruchtensappen worden bereid, b.v. van frambozen, abrikozen, perzik, meloen, kiwi's etc. Sorbet moet het tijdens het vriezen constant worden geroerd zodat geen te grove ijskristallen kunnen ontstaan.
Sorbets hoeven niet altijd zoet te zijn of als dessert te worden geserveerd. Als tussengang bij een feestelijke maaltijd is b.v. een tomatensorbet of een campari-sinaasappelsorbet erg lekker.
Bijzonder lekker is het om een bolletje sorbet te serveren in een glas champagne.

Basisrecept

600-700 ml gepureerde vruchten of vruchtensap met 75-100 g suiker (naar smaak en fruitsoort) en 2 eiwit mengen en in de ijsmachine tot ijs verwerken.
Voor extra smaak kunt u 1 el likeur, cognac, kirsch etc. toevoegen.
Bij gebruik van vruchten uit blik, b.v. ananas, is het toevoegen van suiker over het algemeen niet nodig.

Aardbeiensorbet

375 g aardbeien, 1 tl citroensap, 1 el eiwit, 3-4 el suiker, 100 ml appelsap
Ingrediënten pureren en tot sorbet verwerken.

Campari-sinaasappelsorbet

650 ml sinaasappelsap met 125 ml campari en 2 el eiwit in de ijsmachine tot sorbet verwerken en als voorafje serveren.

Cassissorbet

650 ml puree van zwarte bessen, sap van 1 citroen, 70 g suiker, 2 cl crème de cassis, 1 eiwit
De puree door een zeef wrijven en met de ingrediënten mengen. Het eiwit erdoorheen spatelen en de massa tot sorbet verwerken.

Vlierbloesemsorbet

600 ml water, 250 g poedersuiker, 8-10 vlierbloesemschermen, 1 citroen, 1 eiwit
Het water met de suiker aan de kook brengen. Bloesem wassen, droog schudden en in de niet meer kokende suikersiroop ca. 30 minuten laten trekken. Door een zeef gieten. Citroen persen en het sap toevoegen. Vlierbloesemsiroop laten afkoelen. De koude siroop samen met het eiwit in de ijsmachine tot sorbet verwerken. Met fruit van het seizoen (b.v. rode bessen, aardbeien) en gefrituurde vlierbloesem serveren.

Champagne-basilicumsorbet

1 bos basilicum, 125 g suiker, 250 ml droge witte wijn, 125 ml champagne of mousserende wijn, sap van 1 citroen, 1 eiwit
De gewassen basilicumblaadjes met 100 ml witte wijn pureren en ½ uur laten trekken. De rest van de witte wijn met de suiker aan de kook brengen. Giet de basilicumwijn door een fijne zeef. Met de afgekoelde suikersiroop, champagne, citroensap, eiwit in de ijsmachine tot sorbet verwerken en als voor- of tussengerecht serveren.
TIP:
Zonder basilicum en met een beetje meer suiker is deze sorbet een verfrissend nagerecht.

PARFAIT

De basis voor parfait bestaat uit eigeel en suiker, die au bain marie tot een romige massa worden geklopt en samen met andere ingrediënten en slagroom tot smeuïg ijs worden verwerkt.

Appel-calvadosparfait

375 g appels, 1 citroen, 2-3 el calvados, 1 ei, 1 eidooier, 75 g suiker, 250 ml slagroom

Appel schillen, in kleine blokjes snijden en met citroensap mengen. Zet 1 el appelblokjes opzij. De rest met 1-2 el water zacht koken en pureren. Klop de eieren met de suiker au bain marie schuimig. De appelpuree erdoorheen scheppen en de massa laten afkoelen. Slagroom stijf kloppen en erdoorheen spatelen. In de ijsmachine tot smeuïg ijs verwerken. Vlak voor het einde van de vriestijd de appelblokjes en de calvados toevoegen.

Met zwartebessensaus/bramensaus serveren.

Pralinéparfait

50 g suiker, 80 ml water, 2 eidooiers, 1 zakje vanillesuiker, 1 msp. geraspte sinaasappelschil, 75 g couverture, 60 g notennoga, 1-2 el chocoladelikeur of rum, 250 ml slagroom

Het water met de suiker aan de kook brengen en laten afkoelen. De eidooiers met het suikerwater, de vanillesuiker en de sinaasappelschil au bain marie romig kloppen. De couverture met de notennoga au bain marie smelten en met de eimassa mengen. Likeur of rum toevoegen. De stijf geklopte slagroom door de afgekoelde massa spatelen en in de ijsmachine tot een romige parfait verwerken.

De recepten in deze gebruiksaanwijzing zijn door de auteurs en door UNOLD AG zorgvuldig ontwikkeld en getest. Een garantie kan er echter niet worden aanvaard. De auteurs en/of UNOLD AG en haar gemachtigden kunnen in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor letsel, materiële schade en financiële schade.

ISTRUZIONI PER L’USO MODELLO 48806

DATI TECNICI





RoHS✓

Potenza:	150 W, 220–240 V~, 50 Hz
Capacità:	1,5 litri
Quantità massima:	1000 ml
Corpo:	Plastico
Cavo di alimentazione:	150 cm
Dimensioni:	Ca. 39,0 x 26,0 x 23,0 cm L/P/A
Peso:	Ca. 12,2 kg
Dotazione:	Compressore automatico, autorefrigerante per una produzione continua del freddo Elegante design in acciaio inox Display LCD per la temperatura degli ingredienti e i tempi di preparazione Zona refrigerante fino a circa -35°C Timer digitale, impostabile su 10, 20, 30, 40, 50 o 60 min. Cestello per il gelato estraibile Foro nel coperchio per inserimento degli ingredienti Motore robusto per una lunga durata
Accessori:	Istruzioni per l’uso misurino, cucchiaio per gelato
Ulteriori accessori:	Cestello per gelato di ricambio n. art. 4880610 Blocco motore n. art. 4880621 Non è compreso nella confezione. È possibile ordinarlo attraverso il nostro servizio clienti.

Con riserva di modifiche tecniche

AVVERTENZE DI SICUREZZA

1. Prima di mettere in funzione l’apparecchio, si prega di leggere con attenzione le istruzioni per l’uso e di conservarle.
2. Questo apparecchio non è adatto all’utilizzo da parte di persone (inclusi bambini) dalle limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza nonché di conoscenza, salvo che l’utilizzo non avvenga sotto stretta sorveglianza di una persona adulta che risponda della loro sicurezza o che questa abbia provveduto a fornire all’utilizzatore istruzioni sul funzionamento dell’apparecchio.
3. I bambini devono essere sorvegliati, onde evitare che giochino con l’apparecchio.
4. Collegare l’apparecchio solo a una presa di corrente alternata con tensione corrispondente a quella indicata sulla targhetta dati.
5. Questo apparecchio non deve essere usato né con orologi programmabili esterni, né con sistemi di comando a distanza.
6. Dopo l’utilizzo, prima della pulizia o in caso di eventuali disturbi durante il funzionamento, staccare sempre la spina dalla presa di corrente.
7. Non immergere per nessun motivo l’apparecchio in acqua o in altri liquidi e proteggere il cavo di alimentazione dall’umidità.
8. L’apparecchio e i componenti non sono lavabili in lavastoviglie.
9. Posizionare l’apparecchio su una superficie libera e piana. Non utilizzare né posizionare l’apparecchio e il cavo di alimentazione su superfici calde o nei pressi di fonti di calore.

10. El equipo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico o usos similares como
    - en cocinas en negocios, oficinas u otros lugares de trabajo,
    - en establecimientos rurales,
    - para el uso por huéspedes en hoteles, moteles y establecimientos hoteleros similares,
    - en pensiones privadas o casas vacacionales.
11. Svolgere completamente il cavo di alimentazione prima dell'uso. Fare in modo che il cavo non penda dal bordo della superficie di lavoro.
12. L'apparecchio non deve mai essere utilizzato senza cestello per il gelato!
13. Non superare la quantità di ingredienti massima consentita. Il cestello del gelato deve essere riempito al massimo fino a ¾, poiché durante la fase di congelamento il volume del gelato aumenta.
14. Versare gli ingredienti per il gelato sempre nel cestello estraibile, mai direttamente nel corpo della gelatiera.
15. Durante il funzionamento non tenere oggetti nell'apparecchio in funzione, né afferrare il cestello con la mano.
16. Utilizzare l'apparecchio solo dopo averlo montato correttamente.
17. Durante il funzionamento le fessure di aerazione del compressore e del motore devono essere libere.
18. Non utilizzare l'apparecchio con accessori di altri apparecchi.
19. Non utilizzare oggetti appuntiti o taglienti nel cestello per il gelato, poiché potrebbe graffiarsi. Per togliere il gelato dal contenitore, utilizzare una paletta di plastica o legno.
20. Verificare con regolarità che la spina e il cavo non siano usurati o danneggiati. Nel caso in cui il cavo di connessione o altre parti siano danneggiati, inviarli per il controllo o la riparazione al nostro servizio clienti (all'indirizzo riportato nelle norme di garanzia). Le riparazioni effettuate da persone non competenti possono esporre l'utilizzatore a gravi pericoli e comportano l'esclusione dalla garanzia.



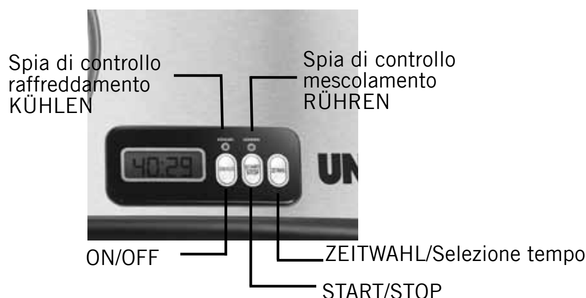
Non maneggiare all'interno dell'apparecchio in funzione – pericolo di ferimento!

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per un utilizzo inappropriato o scorretto oppure in seguito a riparazioni effettuate da officine o persone non autorizzate.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, consigliamo di lavare in acqua calda tutti i componenti estraibili ad eccezione del corpo compressore (4).
2. Pulire con un panno umido ben strizzato il corpo e l'alloggiamento del cestello per il gelato.
3. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e asciutta.

PREPARAZIONE DEL GELATO



1. Preparare gli ingredienti per il gelato seguendo la ricetta. Se è prevista la preparazione di composti da cucinare in

anticipo, si consiglia di prepararli il giorno prima, affinché possano raffreddarsi bene.
2. Raffreddare il composto di gelato o gli ingredienti necessari in frigorifero a una temperatura di circa 6-8 °C.
3. Frullare bene la frutta poco prima della preparazione del gelato e aggiungere i pezzettini di frutta solo alla fine del periodo di preparazione.
4. Gli ingredienti con contenuto alcolico vanno versati in modiche quantità e comunque a fine procedura, poiché l'alcol prolunga il tempo di congelamento.
5. Inserire il cestello estraibile nell'apposito alloggiamento del corpo compressore (4).
6. Inserire la pala (2) sul nodo sporgente che si trova sul fondo del cestello per il gelato (3).
7. Versare gli ingredienti raffreddati nel cestello estraibile, prestando attenzione a non superare il livello massimo di ingredienti consentito. Il cestello del gelato deve essere riempito al massimo fino a ¾, in quanto durante la fase di congelamento il volume del gelato aumenta.
8. Posizionare il coperchio sul cestello.
9. Inserire la spina nella presa di corrente e accendere l'apparecchio premendo l'interruttore EIN/AUS. Sul display compare "60:00". L'apparecchio è pronto per l'uso.
10. Premendo più volte, impostare con il pulsante di selezione il tempo di funzionamento desiderato procedendo a intervalli di 10 minuti (10, 20, 30, 40,50 o 60 minuti).
11. Premere il pulsante START/STOP. L'apparecchio comincia a mescolare gli ingredienti. La spia verde di controllo del mescolamento si accende.
12. Dopo circa 2 minuti viene avviato il raffreddamento e la spia rossa di controllo si accende.
13. Sul display vengono visualizzati alternativamente il tempo rimanente e la temperatura nell'apparecchio.
14. Durante il funzionamento è possibile interrompere l'apparecchio in qualsiasi momento, premendo il pulsante START/STOP. Per proseguire, premere nuovamente il pulsante START/STOP.
15. Durante il funzionamento è possibile prolungare la durata della procedura, premendo sul pulsante di impostazione del tempo e prolungando il funzionamento di 5 minuti alla volta fino a un tempo massimo di 60 minuti.
16. Al raggiungimento del tempo impostato, l'apparecchio si spegne automaticamente. Lo spegnimento è accompagnato da un segnale acustico ripetuto per dieci volte. Sul display compare "0:00".
17. Se il gelato non viene tolto entro 10 minuti dalla segnalazione acustica di fine procedura, viene avviata la funzione di raffreddamento automatico, onde evitare che il gelato si squagli.
18. Nella funzione di raffreddamento automatico, il gelato viene raffreddato in fasi da 10 minuti alla volta fino a un massimo di un'ora.
19. Prima di togliere il gelato, spegnere l'apparecchio ed estrarre la spina dalla presa di corrente.
20. Per estrarre il gelato, togliere prima di tutto il coperchio trasparente.
21. Estrarre quindi il cestello del gelato dall'apparecchio e togliere la pala dal gelato con estrema cautela.
22. Versare il gelato in un contenitore adatto. Nel farlo, non utilizzare oggetti appuntiti né taglienti, bensì un cucchiaio di legno o plastica, onde evitare di danneggiare il rivestimento.
23. Se lo si desidera, è possibile preparare subito altro gelato. In questo caso, ripartire dal punto 1.
24. Consiglio:
    Se per esempio si sta preparando del gelato alla frutta o del sorbetto, alla fine del programma togliere subito il cestello, versare il gelato in un contenitore apposito e metterlo nel congelatore, per congelare completamente il gelato. Altrimenti il gelato esternamente è congelato, mentre all'interno può essere ancora leggermente fluido.
25. Se non si desidera preparare dell'altro gelato, spegnere l'apparecchio premendo il pulsante di EIN/AUS e togliere la spina dalla presa di corrente.

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. **Prima di effettuare le operazioni di pulizia, spegnere l'apparecchio, estrarre la spina dalla presa di corrente e far raffreddare la gelatiera.**
2. Non pulire l'apparecchio né a contatto né immergendolo in acqua o in altri liquidi.
3. Non utilizzare detersivi aggressivi o abrasivi.
4. Le parti estraibili, a eccezione del blocco motore, possono essere lavate in acqua calda con un detersivo delicato. I componenti non sono lavabili in lavastoviglie.
5. Pulire il corpo compressore con un panno umido.
6. Prima di riassemblarle, asciugare accuratamente tutte le parti con un panno morbido.

RICETTE: OSSERVAZIONI GENERALI

Di seguito vengono fornite informazioni generali sulla preparazione del gelato, unitamente ad alcune ricette di base. In commercio sono disponibili anche diversi libri sulla produzione del gelato. Si prega di adeguare i quantitativi menzionati nelle ricette al quantitativo massimo di ingredienti supportati dal cestello per il gelato.

Se consumato appena fatto, il gelato è più buono. Il gelato fatto in casa non contiene conservanti. Per questo motivo deve essere consumato subito.
Se tuttavia si desidera conservare il gelato più a lungo, si consiglia di aggiungere al composto 20 g di base per gelato. La base per gelato evita che i cristalli d'acqua si ricompongano e che il gelato diventi "a schegge". Le basi per gelato sono disponibili per esempio presso:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg
Tel. 07306/925900 - Fax 07306/925905
Internet: www.hobbybaecker.de

Per il gelato alla frutta, utilizzare solo frutti completamente maturi.
Aggiungere la frutta solo alla fine servendosi dell'apposita apertura sul coperchio.
Utilizzare solo uova molto fresche.

È possibile sostituire il latte con panna oppure la panna con il latte.
Più panna si usa, più cremoso sarà il gelato.
È possibile sostituire lo zucchero con miele, sciroppo o dolcificanti (non con il gelato soft).
Il latte può essere sostituito con latte di soia.
Se si desidera un gelato compatto, mettere il composto per 15 30 minuti nella celletta del ghiaccio del frigorifero prima di versarlo nel cestello, oppure impostare un tempo di funzionamento più lungo.
Accertarsi che il composto di gelato abbia una temperatura da frigorifero, prima di versarlo nel cestello. Quanto più freddo è il composto, tanto più breve sarà il tempo di preparazione (da 15 a 30 minuti).
Dopo poco tempo il gelato perde gusto e qualità.
Se si desidera mantenere le caratteristiche di gusto e qualità, si sconsiglia di conservare il gelato nel cestello della gelatiera, bensì di versarlo in un contenitore adatto a questo scopo dotato di coperchio.
È possibile conservare per breve tempo il gelato nella celletta del ghiaccio del frigorifero o nel congelatore.
Consumare il gelato entro una settimana. Consumare subito il gelato scongelato. Non congelarlo nuovamente..

GELATO SOFT

Ricetta di base gelato soft
375 ml di panna, 80 g di miele d'api, 2 tuorli d'uovo, 1 uovo, 1 pizzico di sale
Mescolare tutti gli ingredienti poco prima del congelamento, versarli nel cestello e preparare il gelato soft.

Aggiungere a piacimento gli ingredienti per variare il gusto del gelato.

Gelato soft alla vaniglia
375 ml di panna, ½ baccello di vaniglia, 80 g di miele d'api, 1 tuorlo d'uovo, 1 uovo, 1 pizzico di sale

Il giorno precedente cuocere la panna, la vaniglia e il miele e lasciare raffreddare il tutto a temperatura di frigorifero. Immediatamente prima della preparazione del gelato incorporare il tuorlo, l'uovo e il sale.

Gelato soft al cioccolato

375 ml di panna, 40 g di cioccolato al latte, 40 g cioccolato fondente, 1 tuorlo, 1 uovo, 1 pizzico di sale
Il giorno precedente cuocere la panna e il cioccolato e lasciare raffreddare il tutto a temperatura di frigorifero. Immediatamente prima della preparazione del gelato incorporare il tuorlo, l'uovo e il sale.

Gelato soft al lampone

375 ml di panna, ½ bustina di zucchero vanigliato, 80 g di miele d'api, 1 tuorlo d'uovo, 1 uovo, un pizzico di sale, 175 ml di lamponi frullati
Mescolare la panna, lo zucchero vanigliato e il miele. Immediatamente prima della preparazione del gelato incorporare il tuorlo, l'uovo, il sale e la mousse di lamponi.

GELATO ALLA PANNA

Il gelato alla panna si ottiene usando latte, panna ed eventualmente dei tuorli d'uovo, zucchero e altri ingredienti. Solo mescolando costantemente il composto durante il gelamento, il gelato otterrà una consistenza cremosa.

Ricetta di base gelato alla vaniglia

250 ml di latte, 300 ml di panna, 1 baccello di vaniglia, 1 pizzico di sale, 3 tuorli, 4 cucchiai di zucchero
Riscaldare il latte e la panna, tagliare il baccello di vaniglia, togliere il midollo e metterlo nel latte, al quale va aggiunto anche il sale. Mescolare il tuorlo con lo zucchero, aggiungere lentamente il latte caldo e mescolare il tutto.
Lasciare il composto per 24 ore nel frigorifero, quindi preparare il gelato con la gelatiera.
CONSIGLIO: Per renderlo più appetitoso per i bambini, aggiungere alla fine 1 cucchiaio di Smarties o di orsetti gommosi.

Gelato alla vaniglia veloce

125 ml di latte, 375 ml di panna, 1 uovo, 4 cucchiai di zucchero, 1-2 bustine di zucchero vanigliato
Mescolare e amalgamare bene tutti gli ingredienti e versare nella gelatiera, quindi preparare il gelato.

Ricetta di base gelato al cioccolato

½ tavoletta di cioccolato al latte e ½ di cioccolato fondente, 300 ml di panna, 70 ml di latte, 1 uovo
Cuocere il cioccolato con il latte e la panna e lasciare riposare il composto per 24 ore in frigorifero. Aggiungere quindi 1 uovo e versare il tutto nella gelatiera.

Gelato al cioccolato veloce

180 ml di sciroppo al cioccolato, 1 uovo, 180 ml di panna, 180 ml di latte
Mescolare tutti gli ingredienti e versarli nella gelatiera.

Gelato al caffè

Preparare il gelato alla vaniglia seguendo la ricetta di base, sciogliendo però nel latte caldo 2-3 cucchiai di caffè solubile o di caffè in polvere. Verso la fine della procedura di congelamento, aggiungere 1-2 cucchiai di liquore al caffè.

Gelato alle noci

Caramellare 75 g di zucchero in una padella, aggiungere 75 g di noci tritate, quindi mescolare bene. Lasciare raffreddare su una piastra oliata. Sminuzzare il croccante.
Preparare il gelato alla vaniglia seguendo la ricetta di base, sostituendo lo zucchero con del miele di bosco. Verso la fine della procedura di congelamento, aggiungere il croccante alle noci macinate.
CONSIGLIO: Sostituire le noci con semi di zucca, aromatizzare con un cucchiaio di olio di semi di zucca.

Gelato all'amaretto

Preparare il gelato alla vaniglia seguendo la ricetta di base. Mescolare 125 g di amaretti con 2-3 cucchiai di Amaretto. Aggiungere il tutto alla fine della procedura di congelamen

GELATO ALLA FRUTTA

Il gelato alla frutta si ottiene aggiungendo alla mousse di frutta zucchero, panna, yogurt ed eventualmente dell'albume. Per far diventare cremoso il gelato alla frutta è necessario mescolarlo costantemente durante la procedura di congelamento.

Ricetta di base

300 g di mousse di frutta, 1 cucchiaio di succo di limone, 75-100 g di zucchero, 1 cucchiaio di albume, 150 ml di panna
Mescolare la mousse di frutta con zucchero e succo di limone. Montare a neve separatamente l'albume e la panna fino a farli diventare compatti, quindi incorporare la mousse di frutta. Versare nella gelatiera e preparare il gelato.
Se si utilizza frutta in scatola di solito non è necessario aggiungere lo zucchero.

Gelato di yogurt alla frutta

300 g di frutta a nocciolo o bacche (fragole, lamponi, mirtilli, albicocche, ciliegie, ecc.), 1 goccio di dolcificante liquido, 300 ml di yogurt naturale, 3 cucchiai di panna
Preparare il gelato seguendo la ricetta del gelato alla fragola.

Ricetta di base gelato alla fragola

400 g di fragole, 2-3 cucchiai di zucchero, 250 ml di panna dolce, 40 ml di latte
Sminuzzare bene le fragole insieme agli altri ingredienti e versarli nella gelatiera.

Gelato di yogurt alla frutta veloce

Lavorare 750 ml di yogurt alla frutta (4,5 % di grassi).

Gelato al mango e al cocco

1 mango maturo, 1 bicchiere di yogurt naturale, 200 ml di latte di cocco, 2-3 cucchiai di zucchero, 2-3 cucchiai di scaglie di cocco
Sbucciare il mango, togliere il nocciolo, preparare una mousse e versare insieme agli altri ingredienti raffreddati nella gelatiera.

SORBETTO

Il sorbetto può essere preparato utilizzando quasi tutti i tipi di frutti o di succhi di frutta, per esempio lamponi, albicocche, meloni, kiwi, ecc. Durante il congelamento, il sorbetto deve essere mescolato costantemente onde evitare che si formino cristalli di ghiaccio. I sorbetti non devono essere necessariamente dolci o serviti sempre come dessert. Tra una portata e l'altra di un menù è particolarmente indicato per esempio un sorbetto al pomodoro o al Campari e arancia. Particolarmente gustosa è una pallina di sorbetto servita in un bicchiere di spumante.

Ricetta di base

Amalgamare 600-700 ml di mousse di frutta/ succo di frutta, 75-100 g di zucchero (a seconda dei gusti e del tipo di frutta) e 1-2 cucchiai di albume, quindi versare nella gelatiera per la preparazione del prodotto.
Per dare un ultimo tocco è possibile aggiungere un cucchiaio di liquore, cognac, distillato di lampone, ecc.
Se si utilizza frutta in scatola, p.es. ananas, di solito non è necessario aggiungere zucchero.

Sorbetto alla fragola

375 g di fragole, 1 cucchiaino di succo di limone, 1 cucchiaio di albume, 3-4 cucchiai di zucchero, 100 ml di succo di mela
Frullare gli ingredienti e preparare il sorbetto.

Sorbetto al Campari e arancia

650 ml di succo d'arancia, 125 ml di Campari, 1-2 cucchiai di albume, zucchero a piacimento
Versare nella gelatiera e preparare il sorbetto. Servire come antipasto rinfrescante.

Sorbetto di Cassis

650 g di mousse di ribes nero, il succo di 1 limone, 70 g di zucchero, 2 cl di Crème de Cassis, 1 tuorlo
Passare al setaccio la mousse, mescolare con succo di limone, zucchero e liquore, incorporare il tuorlo e preparare il sorbetto.

Sorbetto ai fiori di sambuco

500 ml d'acqua, 200 g di zucchero in polvere, 8-10 ombrelle di fiori di sambuco, 1 limone, 1 tuorlo
Cuocere lo zucchero con l'acqua. Lavare i fiori di sambuco, scuoterli finché si asciugano e lasciarli riposare nello sciroppo di zucchero non più bollente per circa 30 minuti. Passare lo sciroppo al setaccio. Spremere il limone e aggiungere il succo. Lasciare raffreddare

lo sciroppo di sambuco. Versare lo sciroppo freddo di sambuco con l'albume nella gelatiera, quindi preparare il sorbetto. Servire con frutti di stagione (p.es. ribes e fragole) e con fiori di sambuco fritti.

Sorbetto di basilico e Champagne

1 mazzetto di basilico, 125 g di zucchero, 250 ml di vino bianco secco, 125 ml di Champagne o spumante, il succo di 1 limone, 1 albume

Frullare le foglie di basilico ben lavate in 100 ml di vino bianco (con il frullatore ESGE-Zauberstab®) e lasciare riposare per ½ ora. Cuocere lo zucchero con il vino bianco rimanente. Passare attraverso un colino sottile il vino al basilico, amalgamare con lo sciroppo di zucchero raffreddato, lo Champagne, il succo di limone e l'albume, quindi versare nella gelatiera per preparare il sorbetto. Servire come antipasto o tra una portata e l'altra.

CONSIGLIO: Ottimo dessert rinfrescante se preparato senza basilico e con un po' più di zucchero.

Le ricette di queste istruzioni per l'uso sono state ideate e verificate dagli autori e da UNOLD AG. Tuttavia non può essere emessa alcuna garanzia. È esclusa la responsabilità degli autori, di UNOLD AG e dei rispettivi incaricati per danni provocati a persone, cose o materiali.

MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 48806

DATOS TÉCNICOS







Potencia:	150 W, 220–240 V~, 50 Hz
Carcasa:	Plastico
Capacidad:	1,5 litre
Carga máx.	1000 ml ingredientes
Peso:	12,2 kg
Cableado:	Approx. 150 cm
Medidas:	Approx. 39,0 x 26,0 x 23,0 cm
Funcionamiento en continuo:	5 minutos
Equipamiento:	Compresor autorefrigerante completamente automático para la generación continua de frío Diseño elegante en acero inoxidable Indicador LCD para la temperatura de los ingredientes y el transcurso del tiempo Congelación hasta -35 °C Temporizador digital ajustable a 10, 20, 30, 40, 50 ó 60 minutos Recipiente para helado extraíble Abertura en la tapa para añadir los ingredientes Motor resistente apto para el funcionamiento continuo
Accesorios:	Manual de instrucciones Vaso de medida, cucharilla de helado
Accesorios opcionales:	Recipiente de recambio Art. Nr. 4880610 Accionamiento Art-Nr. 4880621 no incluido, se puede solicitar a través de nuestro servicio al cliente

Se reservan las modificaciones técnicas

INDICACIONES DE SEGURIDAD

1. Previo a usar el equipo, lea atentamente el manual de instrucciones y guárdelo.
2. No deben usar este equipo aquellas personas (incluidos los niños) cuya capacidad física, sensorial o mental esté limitada ni aquellas personas que carecen de la experiencia y/o los conocimientos necesarios, salvo bajo la supervisión de la persona encargada de su seguridad y que las instruya debidamente en el uso del equipo.
3. Los niños deberían vigilarse para garantizar que no jueguen con el equipo.
4. Conecte el equipo siempre a corriente alterna de acuerdo con las indicaciones en la placa indicadora.
5. Este equipo no debe operarse mediante temporizador externo ni sistema de mando a distancia.
6. Desconecte el equipo de la red siempre que no lo use, antes de limpiarlo y en caso de que se presentasen fallos durante su funcionamiento.
7. No sumerja el equipo en agua u otros líquidos y proteja el cable de alimentación de la humedad.
8. Ni el equipo ni sus componentes son resistentes al lavavajillas.
9. Coloque el equipo en una superficie despejada y plana. Por razones de seguridad, el equipo no debe colocarse ni operarse nunca en superficies calientes o cerca de las mismas.
10. Este aparato está destinado a ser utilizado en el hogar y aplicaciones similares, como:
    - áreas de cocina personal de en las tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;

- casas rurales;
- por el cliente en los hoteles, moteles y otros entornos de trabajo
- privado de pensiones y similares.

11. Previo al uso desenrolle el cable completamente. El cable no debe colgar sobre el canto de la encimera.
12. Nunca haga funcionar el equipo sin el recipiente para helado.
13. No debe excederse el llenado máximo. El recipiente para helado sólo debería llenarse hasta ¾ partes de su capcidad, ya que el helado se expande durante el proceso de congelación.
14. Nunca vierta los ingredientes para el helado directamente en la cavidad de la heladera sino al recipiente extraíble.
15. No introduzca objetos en el equipo ni la mano en el recipiente mientras el equipo esté funcionando.
16. Sólo utilice el equipo después de haberlo montado siguiendo debidamente las instrucciones.
17. Durante el funcionamiento del equipo, no deben taparse las rejillas de ventilación ni de la carcasa del compresor ni del accionamiento.
18. Nunca utilice el equipo con accesorios de aparatos ajenos.
19. No utilice objetos puntiagudos o cortantes en el recipiente que podrían dañarlo. Utilice una espátula de goma o madera para extraer el helado preparado del recipiente.
20. Compruebe regularmente si el conector o el cable de alimentación presentan señales de desgaste o daños. Si detecta daños en el cable de alimentación u otras piezas, envíe el equipo a nuestro servicio técnico para su debida comprobación y reparación (encontrará el número de teléfono en nuestras condiciones de garantía). Las reparaciones inapropiadas pueden causar situaciones peligrosas para el usuario y llevan a la extinción de la garantía.



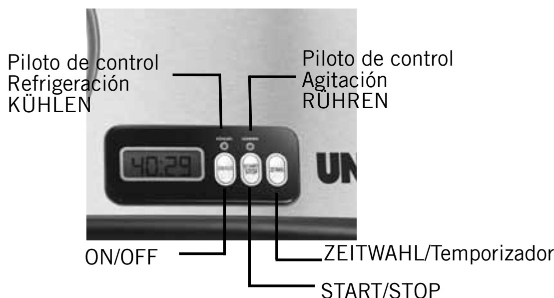
No meta la mano en el equipo cuando esté funcionando. ¡Peligro de lesiones!

El fabricante no es responsable en caso de montaje erróneo, uso inapropiado o equivocado o después de haber sido efectuadas reparaciones por terceros no autorizados.

PONER EN SERVICIO

1. Previo a la puesta en servicio le recomendamos limpiar en agua caliente todas las piezas extraíbles, excepto la carcasa del compresor (4).
2. Limpie la carcasa y la cavidad para el recipiente de helado con un paño humedecido y bien escurrido.
3. Coloque el equipo sobre una superficie de trabajo plana y seca.

PREPARACIÓN DEL HELADO



1. Prepare los ingredientes para el helado según la receta. Si la receta especifica que los ingredientes deben cocerse previamente,

cuécelos el día anterior para que la masa pueda enfriarse debidamente.
2. Deje enfriar la masa de helado preparada, o bien, los ingredientes necesarios en el frigorífico a una temperatura de 6 - 8 °C.
3. Triture la fruta inmediatamente antes de la preparación, añadiendo los trozos de fruta al final.
4. Añada el alcohol al final del tiempo de congelación y en dosis bajas, ya que el alcohol prolonga el tiempo de congelación.
5. Encaje el recipiente extraíble en la cavidad correspondiente de la carcasa del compresor (4).
6. Coloque el mecanismo agitador (2) en el eje que sobresale en el fondo del recipiente (3).
7. Vierta los ingredientes enfriados en el recipiente extraíble para helado. Procure no exceder el llenado máximo. El recipiente para helado sólo se debe llenar hasta ¾ partes de su capacidad, ya que el helado se expande durante el proceso de congelación.
8. Coloque la tapa en el recipiente.
9. Conecte el conector a una toma de corriente y encienda el equipo, actuando sobre el interruptor EIN/AUS. En pantalla se indica „60:00“. Ahora el equipo está preparado para el funcionamiento.
10. Ajuste el tiempo de funcionamiento deseado en intervalos de 10 minutos (10, 20, 30, 40, 50 ó 60 minutos), pulsando repetidamente la tecla de selección de tiempo.
11. Pulse la tecla START/STOP. El equipo comienza a mezclar los ingredientes. Se ilumina el piloto de control verde «Rühren [Agitación]»
12. Pasados unos 2 minutos se conecta adicionalmente la refrigeración y se ilumina el piloto de control rojo «Kühlen [Refrigeración]».
13. El indicador emite alternadamente el tiempo restante y la temperatura actual del equipo.
14. Durante el funcionamiento, podrá interrumpir el proceso de mezclado en cualquier momento, pulsando la tecla START/STOP. Para seguir, pulse nuevamente la tecla START/STOP.
15. Asimismo, podrá aumentar el tiempo de funcionamiento pulsando la tecla de selección de tiempo, con lo que el tiempo total se incrementa en intervalos de 5 minutos hasta un máximo de 60 minutos.
16. Una vez transcurrido el tiempo ajustado, el equipo se apagará automáticamente, emitiendo una señal acústica (diez pitidos). En pantalla se indica „0:00“.
17. Si no se retirase el helado en el transcurso de 10 minutos después de la emisión de la señal acústica, la función de refrigeración se conectará automáticamente para evitar que el helado se derrita.
18. La refrigeración automática refrigerará el helado durante un máximo de 1 hora en intervalos de 10 minutos.
19. Previo a retirar el helado, el equipo debe apagarse y desconectarse de la red.
20. Para retirar el helado, retire primero la tapa transparente.
21. Retire el recipiente del equipo y extraiga con cuidado el mecanismo agitador del helado.
22. Vierta el helado en un recipiente adecuado sin utilizar objetos cortantes o puntiagudos, sino una cuchara de plástico o madera, para no dañar el recubrimiento.
23. Si así lo desea, a continuación podrá utilizar la heladera nuevamente. Vuelva a seguir todos los pasos desde el paso 1.
24. Consejo:
Si desea preparar un helado de frutas o un sorbete, retire el recipiente para helado inmediatamente después de que termine el programa, vierta el helado en un recipiente apto para el congelador y coloque dicho recipiente en el congelador para terminar el proceso de congelado. De no actuar así, este helado saldrá congelado por fuera, pero estando ligeramente líquido por dentro.
25. Si no desea preparar más helados, apague el equipo pulsando la tecla EIN/AUS.

LIMPIEZA Y CUIDADO

1. **Antes de limpiar el equipo siempre debe apagarlo, desconectarlo de la red y dejar que se enfríe.**
2. No limpie el equipo nunca con o bajo agua u otros líquidos.
3. No utilice agentes limpiadores raspantes ni abrasivos.
4. Todas las piezas extraíbles pueden lavarse con agua y un detergente suave, excepto el accionamiento. Las piezas no son resistentes al lavavajillas.
5. Después limpie la carcasa del compresor con un paño humedecido.
6. Previo al ensamblaje, seque todas las piezas con un paño suave.

RECETAS: INDICACIONES GENERALES

A continuación encontrará unas indicaciones generales para la preparación de helados y unas recetas básicas. Asimismo, encontrará numerosos libros acerca de la preparación de helados en las librerías. Rogamos adapten siempre las cantidades mencionadas en las recetas al llenado máximo del recipiente para helado.

El helado sabe mejor recién preparado. Dado que el helado de producción casera no contiene conservantes se recomienda su consumo inmediato.

Si deseara conservar el helado, debería añadir 20 g de estabilizante para helados a la masa. El estabilizante para helados evita que los cristales de agua vuelvan a contraerse convirtiendo el helado en «crujiente». Podrá solicitar el estabilizante para helados dirigiéndose a:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg
Tel. 07306/925900 - Fax 07306/925905
Internet: www.hobbybaecker.de

Utilice sólo frutas muy maduras para sus helados de frutas.
Introduzca los trozos de frutas o bayas al final del proceso a través de la abertura en la tapa.
Utilice únicamente huevos muy frescos.
Podrá sustituir la leche por nata y la nata por leche.
Cuanta más nata utilice, más cremoso será el helado.
Podrá sustituir el azúcar por miel, sirope o edulcorante (excepto para los helados cremosos).

Podrá sustituir la leche por leche de soja.
Si quiere obtener un helado sólido, deje reposar la masa unos 15 - 20 minutos en el congelador antes de verterla en el recipiente o aumente el tiempo de funcionamiento de la heladera.
Procure que la masa esté como mínimo a temperatura de frigorífico antes de verterla en el recipiente. Cuanto más fría esté la masa, más corto será el tiempo de preparación (15 - 30 minutos).

El helado pierde su sabor y calidad después de poco tiempo.
Para conservarlo no debería guardarlo en el congelador dentro del recipiente para helado, sino verterlo en un recipiente adecuado con tapa.

El helado puede conservarse poco tiempo en el congelador.
El helado debería consumirse preferentemente en el transcurso de una semana. Consuma el helado derretido o descongelado inmediatamente sin volver a enfriarlo.

HELADO CREMOSO

Receta básica para helado cremoso
375 ml de nata, 80 g de miel, 2 yemas de huevo, 1 huevo, 1 pizca de sal
Mezcle los ingredientes inmediatamente antes del proceso de congelación, viértalos en el recipiente y prepare el helado cremoso.
Añada los ingredientes de sabor a su gusto.

Helado cremoso de vainilla
375 ml de nata, la pulpa de ½ vaina de vainilla, 80 g de miel, 1 yema de huevo, 1 huevo, 1 pizca de sal
Cocine la nata, la vainilla y la miel el día anterior a la preparación del helado y deje enfriar la masa a temperatura de frigorífico. Añada la yema de

huevo, el huevo y la sal inmediatamente antes de preparar el helado.

Helado cremoso de chocolate

400 ml de nata, 40 g de chocolate con leche, 30 g chocolate negro, 1 yema de huevo, 1 huevo, 1 pizca de sal
Cocine la nata, la vainilla y la miel el día anterior a la preparación del helado y deje enfriar la masa a temperatura de frigorífico. Añada la yema de huevo, el huevo y la sal inmediatamente antes de preparar el helado.

Helado cremoso de frambuesa

375 ml de nata, 5 g de vainilla azucarada, 80 g de miel, 1 yema de huevo, 1 huevo, 1 pizca de sal, 175 ml de frambuesas trituradas
Mezcle la nata, la vainilla azucarada y la miel. Añada la yema de huevo, el huevo, la sal y el puré de frambuesa inmediatamente antes de preparar el helado.

HELADO DE NATA

El helado de nata se fabrica a partir de leche, nata, yema de huevo (si lo desea), azúcar y otros ingredientes. Su consistencia cremosa es el resultado de la agitación continua durante el proceso de congelación.

Receta básica helado de vainilla

250 ml de leche, 300 ml de nata, 1 vaina de vainilla, 1 pizca de sal, 3 yemas de huevo, 4 C. de azúcar
Caliente la leche y la nata, abra la vaina de vainilla y añada la pulpa y la sal a la leche. Mezcle la yema de huevo con el azúcar, añada poco a poco la leche caliente y mézclelo todo.
Deje enfriar la masa en el frigorífico durante 24 horas, elaborando después el helado en la heladera. CONSEJO: Añada al final 1 C. de Lacasitos u ositos de goma para los niños.

Helado de vainilla rápido

125 ml de leche, 375 ml de nata, 1 huevo, 4 C. de azúcar, 10 – 20 g de vainilla azucarada
Mezcle bien todos los ingredientes y elabore el helado en la heladera.

Receta básica helado de chocolate

½ tableta de chocolate negro, ½ tableta de chocolate con leche, 300 ml de nata, 70 ml de leche, 1 huevo
Lleve a ebullición el chocolate y la leche y deje enfriar la masa en el frigorífico durante 24 horas. A continuación, añada 1 huevo a la masa y elabore el helado en la heladera.

Helado de chocolate rápido

180 ml de sirope de chocolate, 1 huevo, 180 ml de nata, 180 ml de leche
Mezcle bien todos los ingredientes y elabore el helado en la heladera.

Helado de Moca

Prepare un helado de vainilla según la receta básica, pero disolviendo 2 – 3 C. de moca o café soluble en la leche caliente previo a la elaboración. Hacia el final del proceso de congelación, añada 1 – 2 C. de licor de café.

Helado de nueces

Caramelice 75 g de azúcar en una sartén, añada 75 g de nueces bien picadas y mezcle bien los ingredientes. Deje que la masa se enfríe en una tabla aceitada. Pique el crocante.
Prepare un helado de vainilla según la receta básica, sustituyendo el azúcar por miel del bosque. Hacia el final del proceso de congelación, añada el crocante de nueces bien picado.

Helado de Amaretto

Prepare un helado de vainilla según la receta básica. Mezcle 125 g de Amaretti con 2 – 3 C. de Amaretto y añada estos ingredientes hacia el final del proceso de congelación.

Las recetas del presente manual de instrucciones han sido cuidadosamente seleccionadas y probadas tanto por sus autores como por UNOLD AG quienes, no obstante, no asumen garantía alguna. Queda explícitamente excluida cualquier responsabilidad de los autores y UNOLD AG o sus delegados por daños personales, materiales o financieros.

NÁVOD K OBSLUZE MODELU 48806

TECHNICKÉ ÚDAJE







Výkon:	150 W, 220–240 V~, 50 Hz
Objem:	1,5 litr
Max. plnící množství:	1.000 ml
Velikost:	D/Š/V 39,0 x 26,0 x 23,0 cm
Hmotnost:	Cca 12,2 kg
Přívod:	Cca 150 cm
Vybavení:	Plně automatický, samochladící kompresor pro plynulé chlazení Elegantní nerezový design LCD displej zobrazující teplotu surovin a časový průběh Rozsah mrazení až do cca -35 °C Digitální časovač, nastavení na 10, 20, 30, 40, 50 nebo 60 min. Odnímatelná nádoby Otvor ve víku pro přidávání přísad Silný motor vhodný pro trvalý chod
Příslušenství:	Návod k obsluze Odměrka, naběračka na zmrzlinu
Zvláštní příslušenství:	Náhradní nádoba na zmrzlinu výr. č. 4880610 Hnací část 4880621 není součástí dodávky, možná objednávka přes zákaznický servis

Technické změny vyhrazeny.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

1. Pročtěte si prosím následující instrukce před uvedením přístroje do provozu a pečlivě je uschovejte.
2. Tento přístroj není určen k tomu, aby byl používán osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými a duševními schopnostmi či s nedodatečnými zkušenostmi a/nebo znalostmi, pokud na ně nedohlíží osoba zodpovědná za jejich bezpečnost nebo neobdrží pokyny, jak se přístroj má používat.
3. Děti mají být pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nehrají.
4. Přístroj napojte na střídavý proud dle typového štítku.
5. Tento přístroj nesmí být provozován s externími spínacími hodinami nebo systémem dálkového ovládání.
6. Po použití, před čištěním nebo při příp. poruše během provozu prosím vždy vytáhněte zástrčku.
7. Přístroj nikdy nenamáčejte do vody či jiné kapaliny a přívod chraňte před vlhkostí.
8. Přístroj i součásti nejsou vhodné do myčky nádobí.
9. Přístroj postavte na volný, rovný podklad.
10. Tento přístroj je určen výhradně k domácímu nebo podobnému použití, např.
    - kuchyňky v obchodech, v kancelářích nebo jiných pracovištích,
    - zemědělské provozy,
    - použití hosty v hotelích, motelech a jiných ubytovacích zařízeních,
    - soukromé penziony nebo prázdninové ubytovny.
11. Přístroj a jeho přívod nikdy neprovozujte či neodstavujte na nebo v blízkosti horkých ploch.
12. Přívod před použitím zcela odmotejte.
13. Kabel nesmí viset přes hranu pracovní plochy.
14. Maximální plnící množství nesmí být překročeno. Nádoba na zmrzlinu by měla být naplněna maximálně ze ¾, protože zmrzlina se v procesu mražení roztahuje.

15. Naplňte přísady pro zmrzlinu vždy do odnímatelné nádoby na zmrzlinu, nikdy ne přímo prohlubně zmrzlinovače.
16. Během provozu nepřidržujte v přístroji žádné předměty a nesahejte do nádoby rukou.
17. Přístroj používejte vždy pouze po správném sestavení.
18. Nikdy přístroj nepoužívejte bez nádoby na zmrzlinu!
19. Během provozu musí být větrací otvory jak na krytu kompresoru tak také na hnací části volné.
20. Neprovozujte přístroj s příslušenstvím od jiných výrobců.
21. V nádobě na zmrzlinu nepoužívejte žádné ostré nebo špičaté předměty. Tato by jimi mohla být poškrábána. Používejte gumové nebo dřevěné stěrky, abyste dostali hotovou zmrzlinu z nádoby.
22. Pravidelně u zástrčky a přívodu kontrolujte opotřebení a poškození. Při poškození přívodního kabelu nebo jiných součástí zašlete prosím přístroj ke kontrole a opravě našemu zákaznickému servisu (telefonní číslo viz záruční podmínky). Neodborné opravy mohou vést ke vzniku závažných nebezpečí pro uživatele a ke ztrátě záruky.



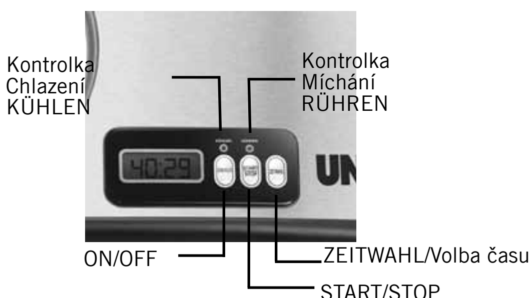
Nesahat do běžícího přístroje – hrozí nebezpečí poranění!

Výrobce nepřebírá žádné ručení při chybné montáži, neodborném nebo chybném použití nebo po provedení opravy neautorizovanými třetími osobami.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Před prvním použitím doporučujeme všechny odnímatelné části kromě krytu kompresoru (4) omýt v horké vodě.
2. Otřete kryt, hnací část a výhlubeň pro nádobu na zmrzlinu dobře vymačkaným, vlhkým hadříkem.
3. Přístroj postavte na suchý a rovný podklad.

PŘÍPRAVA ZMRZLINY



1. Přísady na zmrzlinu upravte dle receptu. Jedná-li se o zmrzlinové hmoty, které musí být předem uvařeny, udělejte to den předem, aby mohla hmota dobře vychladnout.
2. Ochlaďte připravovanou zmrzlinovou hmotu popř. potřebné přísady na teplotu chladničky, cca 6-8 °C.
3. Ovoce rozmixujte teprve před vlastní přípravou, kousky ovoce přidejte až na úplném konci přípravy.
4. Alkohol dávkujte v menším množství a přidávejte až ke konci doby mražení, protože alkohol dobu mražení prodlužuje.
5. Vsaďte odnímatelnou nádobu na zmrzlinu do odpovídající výhlubně tělesa kompresoru (4).
6. Míchadlo (2) nasaďte přesně na výstupek ve dně nádoby na zmrzlinu (3).
7. Naplňte zchlazené přísady do odnímatelné nádoby na zmrzlinu. Dbejte na to, abyste nepřesáhli maximální množství naplnění. Nádoba na zmrzlinu by měla být naplněna maximálně ze ¾, protože zmrzlina se v procesu mražení roztahuje.
8. Poklop nasaďte na nádobu na zmrzlinu.

9. Zástrčku zasuňte do zásuvky a přístroj zapněte spínačem ZAP/VYP. Na displeji se objeví „60:00“. Přístroj je připraven k provozu.
10. Opakovaným stisknutím tlačítka pro navolení času zvolte požadovaný čas provozu v krocích po 10 minutách (10, 20, 30, 40,50 nebo 60 minut).
11. Stiskněte tlačítko START/STOP. Přístroj začne s mícháním přísad. Rozsvítí se zelená kontrolka «Míchání».
12. Po cca 2 minutách je zapnuto chlazení a rozsvítí se červená kontrolka «Chlazení».
13. Střídavě je indikován zbývající čas a aktuální teplota v přístroji na zmrzlinu.
14. Během provozu můžete míchání kdykoli zastavit tím, že stisknete tlačítko START/STOP. Pro pokračování znova stiskněte tlačítko START/STOP.
15. Za provozu můžete jeho trvání prodloužit tím, že stiskněte tlačítko časového spínače, přičemž se celková doba prodlouží v krocích po 5 minutách až na max. 60 minut.
16. Po uplynutí nastaveného času se přístroj automaticky odpojí a zazní desetinásobný signalizační tón. Displej ukazuje „0:00“.
17. Není-li zmrzlina odebrána do 10 minut po zaznění signálu upozorňujícího, že je zmrzlina hotová, je zapnuta automatická funkce chlazení, která zamezí, aby se zmrzlina opět roztopila.
18. U automatické funkce chlazení je zmrzlina v krocích po 10 minutách chlazena po dobu max. 1 hodiny.
19. Před odebráním zmrzliny přístroj vypněte a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
20. Pro odebrání hotové zmrzliny odejměte nejprve průhledné víko.
21. Pak z přístroje odeberte nádobu na zmrzlinu a míchadlo opatrně vytáhněte ze zmrzliny.
22. Zmrzlinu naplňte do vhodné nádoby. Nepoužívejte k tomu ostré nebo špičaté předměty, ale plastové či dřevěné lžíce, aby nedošlo k poškození nepřilnavé vrstvy.
23. Chcete-li, můžete následně hned znova připravovat zmrzlinu. Začněte opět bodem 1.
24. Tip:
Připravujete-li např. ovocnou zmrzlinu nebo sorbet, odeberte po skončení programu nádobu na zmrzlinu, zmrzlinu naplňte do nádoby vhodné k mražení a postavte ji do mrazničky, aby byla zmrzlina dostatečně zmražena. V opačném případě bude sice zmrzlina zvenčí zmražená do tuha, uvnitř ale bude příp. ještě lehce tekutá.
25. Nechcete-li již připravovat další zmrzlinu, vypněte pomocí spínače ZAP/VYP a vyjměte zástrčku z elektrické sítě.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. **Před čištěním přístroj vždy vypněte, vytáhněte ze zásuvky a nechte zcela vychladnout.**
2. **Přístroj nikdy nečistěte s nebo pod vodou či jinou kapalinou.**
3. Nepoužívejte žádné abrazivní či agresivní prostředky k čištění.
4. Odnímatelné části kromě hnací můžete omýt v teplé vodě s jemným čisticím prostředkem. Díly nejsou vhodné k mytí v myčce.
5. Kryt kompresoru otřete navlhčeným hadříkem.
6. Všechny díly před smontováním pečlivě otřete měkkým hadříkem.

VŠEOBECNÉ POKYNY

Čerstvá zmrzlina chutná nejlépe. Domácí zmrzlina neobsahuje žádné konzervační látky a je proto určena k okamžité spotřebě.
Chcete-li však zmrzlinu uchovat déle. Měli byste do hmoty přidat 20 g zmrzlinového základu. Zmrzlinový základ zabrání, aby se krystalky ledu opět spojily a zmrzlina se tak stala „tříštivá“. Zmrzlinový základ obdržíte např. u:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg
Tel. 0 73 06/92 59 00 - Fax 0 73 06/92 59 05
Internet: www.hobbybaecker.de

Pro přípravu ovocné zmrzliny používejte pouze zcela zralé ovoce.
Kousky ovoce nebo lesní plody přidávejte až nakonec otvorem ve víku.

Používejte pouze velmi čerstvá vejce.
Mléko můžete nahradit smetanou a smetanu mlékem.
Čím více smetany použijete, tím je zmrzlina krémovější.
Cukr může být nahrazen medem, sirupem či sladidlem (ne u jemné zmrzliny).
Mléko může být nahrazeno sojovým mlékem
Přejete-li si tuhou zmrzlinu, postavte zmrzlinovou hmotu na 15-30 minut na výparník vaší chladničky než ji naplníte do nádoby na zmrzlinu, nebo nastavte delší dobu přípravy.
Dbejte na to, aby hmota měla teplotu odpovídající teplotě v chladničce, než ji naplníte do nádoby na zmrzlinu. Čím je hmota chladnější, tím kratší je čas přípravy (15 až 30 minut).
V krátké době ztratí chuť a kvalitu.
Pro skladování byste zmrzlinu nikdy neměli dávat do mrazničky v nádobě na zmrzlinu patřící k přístroji, nýbrž byste ji měli naplnit do vhodné nádoby s víkem.
Zmrzlina může být krátkodobě přechovávána na výparníku nebo v mrazničce.
Zmrzlinu spotřebujte během jednoho týdne. Rozmraženou či změklou zmrzlinu ihned spotřebujte a nikdy znova nemrazte.

JEMNÁ SMETANOVÁ ZMRZLINA

Jemná smetanová zmrzlina
375 ml smetany, 80 g včelího medu, 2 žloutky, 1 vejce, 1 špetka soli
Všechny přísady smíchejte bezprostředně před mražením, dejte do nádoby a zpracujte na jemnou smetanovou zmrzlinu.
Přidejte přísady dle chuti.

Vanilková jemná smetanová zmrzlina
375 ml smetany, ½ rozříznutého vanilkového lusku, 80 g včelího medu, 1 žloutek, 1 vejce, 1 špetku soli
Den předem uvařte smetanu, vanilkový lusk a med a nechte zchladnout na teplotu lednice. Bezprostředně před přípravou zmrzliny přidejte žloutek, vejce a sůl.

Čokoládová jemná smetanová zmrzlina
400 ml smetany, 40 g mléčné čokolády, 40 g hořké čokolády, 1 žloutek, 1 vejce, 1 špetka soli
Den předem uvařte smetanu a čokoládu a nechte zchladnout na teplotu lednice. Bezprostředně před přípravou zmrzliny přidejte žloutek, vejce a sůl.

Jemná malinová zmrzlina
375 ml smetany, ½ bal. vanilkového cukru, 80 g včelího medu, 1 žloutek, 1 vejce, 1 špetku soli
175 ml pyré z malin
Smíchejte smetanu, vanilkový cukr a med. Bezprostředně před přípravou zmrzliny přidejte žloutek, vejce a sůl a vmíchejte pyré z malin.

SMETANOVÁ ZMRZLINA

Smetanová zmrzlina se připravuje z mléka, smetany, příp. žloutku, cukru a ostatních přísad. Teprve stálým mícháním při mrazení získáte krémovou konzistenci.

Základní recept na smetanovou zmrzlinu
250 ml mléka, 300 ml smetany, 1 vanilkový lusk, 1 špetka soli, 3 žloutky, 4 PL cukru
Zahřejte mléko a smetanu, nařízněte vanilkový lusk, dřeň vyškrábejte a dejte do mléka, stejně tak sůl. Smíchejte žloutek s cukrem, pomalu přilévejte horké mléko a vše společně promíchejte.
Hmotu chlaďte 24 hod. v lednici, pak z ní ve zmrzlinovači připravte zmrzlinu.
TIP:
Pro děti vmíchejte nakonec 1 PL lentilek nebo gumových medvídků.

Rychlá vanilková zmrzlina
125 ml mléka, 375 ml smetany, 1 vejce, 4 PL cukru, 1–2 bal. vanilkového cukru
Všechny přísady dobře smíchejte a promíchejte a ve zmrzlinovači z nich připravte zmrzlinu.

Základní recept na čokoládovou zmrzlinu
po ½ tabulce hořké a mléčné čokolády, 300 ml smetany, 70 ml mléka, 1 vejce
Povařit čokoládu s mlékem a smetanou a na 24 hodin nechat chladit v lednici. Do hmoty pak vmíchejte 1 vejce a ve zmrzlinovači vyrobte zmrzlinu.

Rychlá čokoládová zmrzlina
180 ml čokoládového sirupu, 1 vejce, 180 ml smetany, 180 ml mléka
Všechny přísady smíchejte a ve zmrzlinovači z nich připravte zmrzlinu.

Moka zmrzlina
Připravte vanilkovou zmrzlinu podle základního receptu, avšak před dalším zpracováním rozpusťte v horkém mléce 2–3 lžíce prášku moka nebo espreso. Ke konci procesu mražení přidejte 1–2 lžíce kávového likéru.

Zmrzlina z vlašských ořechů
75 g cukru zkaramelizujte na pánvi do světle hněda, přidejte 75 g sekaných vlašských ořechů a dobře promíchejte. Nechte vychladnout na naolejovaném plechu . Nasekejte krokant.
Podle základního receptu připravte vanilkovou zmrzlinu, přičemž cukr nahraďte lesním medem. Ke konci procesu mražení přidejte nasekaný krokant.
TIP:
Vlašské ořechy nahraďte dýňovými semeny, dochuťte 1 lžící tykvového oleje.

Amaretto zmrzlina
Připravte vanilkovou zmrzlinu dle základního receptu. 125 g amaretto smíchejte s 2–3 lžícemi Amaretta a přidejte ke konci mražení.

OVOCNÁ ZMRZLINA

Ovocná zmrzlina se skládá z ovocného pyré s přidáním cukru, smetany, jogurtu a příp. bílku. Aby byla ovocná zmrzlina jemná, musí se po celou dobu mražení míchat.

Základní recept
300 g pyré z ovoce, 1 PL citrónové šťávy, 75-100 g cukru, 1 PL bílku, 150 ml smetany
Smíchejte ovocné pyré a citrónovou šťávu. Bílek a smetanu ušlehejte zvlášť do tuha, přidejte k ovocnému pyré. Ve zmrzlinovači přetvořte na zmrzlinu.
Při použití zavařeného ovoce můžete vynechat cukr.

Jogurtovo-ovocná zmrzlina
300 g libovolných bobulovin nebo peckovin (jahody, maliny, borůvky, meruňky, třešně atd.), trocha tekutého sladidla, 300 ml bílého jogurtu, 3 PL smetany
Příprava jako u jahodové zmrzliny.

Základní recept jahodová zmrzlina
400 g jahod, 2-3 PL cukru, 250 ml sladké smetany, 40 ml mléka
Jahody se všemi přísadami rozmixujte a ve zmrzlinovači z nich připravte zmrzlinu.

Rychlá jogurtová zmrzlina
Jednoduše zpracujte 750 ml ovocného jogurtu (4,5 % obsahu tuku).

Zmrzlina mango-kokos
1 zralé mango, 1 kelímek bílého jogurtu, 200 ml kokosového mléka, 2-3 PL cukru, 2-3 PL strouhaného kokosu
Mango oloupejte, odstraňte pecku a rozmixujte, s ostatními přísadami z nich ve zmrzlinovači připravte zmrzlinu.

SORBET

Sorbet se může udělat téměř ze všech druhů ovoce a ovocných šťáv, např. z malin, meruněk, melounů, kiwi atd. Sorbet se při mražení musí stále míchat, aby se nevytvořily krystalky ledu. Sorbety nemusí být sladké a mohou se servírovat jako dezert. Jako mezichod menu se nabízí např. rajčatovo- nebo Campari-pomerančový sorbet. Obzvláště chutné je, když servírujete kuličku sorbetu ve skleničce sektu.

Základní recept
Smíchat 600–700 ml pyré z ovoce/ovocné šťávy, 75–100 g cukru (dle chuti a druhu ovoce), 1–2 PL bílku a ve zmrzlinovači vypracovat zmrzlinu.
Pro zjemnění můžete přidat 1 PL likéru, koňaku, malinové pálenky atd.
Při použití zavařeného ovoce jako např. Ananasu již zpravidla není třeba přidávat cukr.

Jahodový sorbet
375 g jahod, 1 ČL citrónové šťávy, 1 PL bílku, 3 PL cukru, 100 ml jablečné šťávy
Z přísad vytvořte pyré a zpracujte na sorbet.

Campari-pomerančový sorbet
650 ml pomerančové šťávy, 125 ml Campari, 1–2 PL bílku, cukr dle chuti
Ve zmrzlinovači přetvořte na sorbet a servírujte jako osvěžující předkrm.

Cassis-Sorbet
650 ml pyré z černého rybízu, šťáva z 1 citronu, 70 g cukru, 2 cl Crème de Cassis, 1 bílek
Pyré přepasírovat přes sítko, smíchat s citronovou šťávou, cukrem a likérem, vmíchat bílek a zpracovat na sorbet.

Sorbet šampaňské-bazalka
1 svazek bazalky, 125 g cukru, 250 ml suchého bílého vína, 250 ml šampaňského nebo sektu, šťáva z 1 citronu, 1 bílek
Omyté listy bazalky rozmixujte ve 100 ml bílého vína (pomocí mixeru ESGE-Zauberstab) a nechte projít asi ½ hod. Povařte cukr se zbylým bílým vínem. Bazalkové víno přelijte přes jemné sítko, se zchlazeným cukrovým sirupem, šampaňským, citronovou šťávou, bílkem zpracujte ve zmrzlinovači na sorbet a servírujte jako předkrm nebo mezi chody.
TIP: Bez bazalky a s trochou cukru osvěžující dezert.

PARFAIT

Základem pro parfait je bílek a cukr, které jsou ve vodní lázni našlehány do krémova a dále zpracovány s dalšími přísadami a smetanou do krémové zmrzliny.

Parfait z jablek a kalvádosu
375 g jablek, 1 citron, 2,5 PL kalvádosu, 1 vejce, 1 žloutek, 75 g cukru, 250 ml smetany
Jablka oloupejte a nakrájejte na malé kostičky, smíchejte s citronovou šťávou. 1 PL jablkových kostiček odeberte, zbytek povařte do měkka s 1–2 PL vody, rozmixujte. Z vajec a cukru ušlehejte ve vodní lázni pěnu. Vmíchejte jablečné pyré a hmotu nechte vychladnout. Smetanu ušlehejte do tuha a vmíchejte. Ve zmrzlinovači vytvořte krémovou zmrzlinu. Krátce před koncem mražení přidejte kostičky jablek.
Servírujte se sirupem z černého rybízu nebo ostružin.

Pralinkové parfait
50 g cukru, 80 ml vody, 2 žloutky, 1 bal. vanilkového cukru, na špičku nože nastrouhané pomerančové kůry, 75 g čokoládové polev, 60 g nugátu, 1–2 PL kakaového likéru nebo rumu, 250 ml smetany
Povařte cukr s vodou, nechte vychladnout. Ve vodní lázni ušlehejte krém ze žloutku s cukrovou vodou, vanilkového cukru a pomerančové kůry. Čokoládovou polevu a nugát rozpusťte ve vodní lázni a smíchejte se žloutkovou hmotou, přidejte likér nebo rum. Do vychlazené hmoty přidejte do tuha ušlehanou smetanu a ve zmrzlinovači vytvořte krémové parfait.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt und freigemacht an unseren Kundendienst. Im Garantiefall werden dem Kunden entstandene Versandkosten zurückerstattet. Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden.
Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

GUARANTEE CONDITIONS

We grant a 24 months guarantee, and in case of commercial use a 12 months guarantee, starting from the date of purchase for any damage demonstrably due to manufacturing defects and when the appliance has been used according to its intended use. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option.
Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged and postage paid, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. If the defect is covered by the warranty, the customer will be reimbursed for the shipping costs. The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties.
Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.

CONDITIONS DE GARANTIE

En cas d'utilisation conforme et lors de dégâts manifestement dus à des défauts de fabrication, nos appareils sont garantis 24 mois, lors d'utilisation professionnelles 12 mois, à dater de l'achat. Notre garantie n'est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l'importateur. Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d'achat montrant la date d'achat, port payé et proprement emballé. Les coûts de transport seront remboursés en cas de garantie en Allemagne et en Autriche. Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden (12 maanden bij commerciële gebruik), gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze. Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkopte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken. Apparaaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegenereerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden, porto betaald. Als er sprake van garantie is, worden de verzendingskosten in Duitsland en Oostenrijk aan de klant vergoed. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast.

NORME DIE GARANZIA

I nostri prodotti sono garantiti per 24 mesi, 12 mesi in caso di uso professionale, dalla data di acquisto per i guasti manifestatisi durante un utilizzo conforme alle disposizioni e attribuibili in modo dimostrabile a difetti di fabbricazione. Nel periodo di garanzia porremo rimedio ai difetti materiali e di produzione secondo la nostra valutazione, procedendo alla riparazione o alla sostituzione dell'apparecchio.
Le nostre prestazioni di garanzia valgono esclusivamente per gli apparecchi venduti in Germania e Austria. In tutti gli altri casi rivolgersi all'importatore. Gli apparecchi per i quali si richiede la riparazione di guasti ci devono essere inviati con spedizione affrancata e debitamente imballati, unitamente a una copia del documento di acquisto redatto a macchina dal quale risulti la data di vendita, nonché la descrizione del guasto. In caso di garanzia al cliente verranno rimborsati i costi di spedizione sostenuti. Sono esclusi dalla garanzia i guasti dovuti all'usura, all'uso inappropriato o al mancato rispetto delle regole di manutenzione. Il diritto di garanzia decade qualora siano state effettuate riparazioni o interventi da parte di terzi. Eventuali diritti del consumatore finale verso il venditore o negoziante non vengono limitati dalla presente garanzia.

CONDICIONES DE GARANTIA

La garantía para nuestros equipos es de 24 meses, y de 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra, cubriendo los daños que con un uso acorde a lo prescrito pueden atribuirse fehacientemente a defectos de fabricación. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio. Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos diríjase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor enviarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado y con los sellos correspondientes a nuestro servicio al cliente.
En caso de garantía, los gastos de envío serán restituidos al cliente. Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros. Todo reclamo del consumidor final ante el vendedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na naše přístroje poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců (u průmyslového využití 12 měsíců) od data koupě výrobku, záruka se vztahuje na poškození, která prokazatelne vznikla při správném použití v důsledku výrobních vad. Po dobu záruky budeme odstraňovat materiální i výrobní vady opravou nebo výměnou podle našeho uvážení.
Poskytnutí záruky výhradně platí pro zařízení prodány v Německu i Rakousku. V jiných zemích se obrat'te prosím na kompetentní dovozce. Přístroje, na které bylo uplatňováno odstranění vad, zašlete prosím s mechanicky vyhotovenou kopií nákupního dokladu, ze kterého musí být bezpodmínečně patrný datum nákupu i s popisem vad, přístroj musí být bezpečně zabalen a nafrankován na náš záruční servis. V připadě opravněné záruky jsou kupujícím vraceny poštovní poplatky.
Tato záruka se nevztahuje na poškození způsobená opotřebením, nesprávným zacházením a nedodržováním návodů k údržbě a obsluze. Záruční doba zaniká, když opravy nebo manipulace s přístrojem byly provedeny třetí osobou.
Eventuální nároky zákazníka vůči prodejci/obchodníku nejsou touhle zárukou omezeny.

WARUNKI GWARANCJI

Udzielamy na nasze produkty 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu (warunkiem jest zachowanie faktury zakupu lub paragonu) na szkody, które przy użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem wskazują na wadę fabryczną. W czasie trwania gwarancji usuniemy wady materiałowe bądź fabryczne zgodnie z naszym osądem poprzez naprawę lub wymianę.
Gwarancja udzielana jest na produkty sprzedawane na terenie Polski, Niemiec i Austrii. W innych krajach proszę zwrócić się do właściwego Importera. Urządzenia, w których wymagane jest usunięcie wady, proszę przesłać razem z kopią faktury zakupu, na której musi być widoczna data zakupu, z załączonym opisem wady, w oryginalnym pudełku, dobrze zapakowane i na własny koszt na adres serwisu. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających ze zużycia, użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem i nieprzestrzegania wskazówek dotyczących konserwacji i pielęgnacji. Roszczenie gwarancji wygasa, jeżeli naprawa bądź otwarcie przedmiotu będą przeprowadzone przez stronę trzecią. Ewentualne roszczenia użytkownika końcowego wobec sprzedawcy/dealera nie są ograniczone tą gwarancją.

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND



Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst Deutschland
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

ÖSTERREICH

Kundendienst-Annahme Österreich
Friedrich Wagner Werksvertretungen
Kirchstetterngasse 25-29
A-1160 Wien
Telefon +43 (0) 1/4 93 15 28-0
Telefax +43 (0) 1/4 93 15 28-20
E-Mail f.wagner@gmx.at

SCHWEIZ

MENAGROS SA
Route der Servion
CH - 1083 Mezières
Telefon +41 (0) 21 9 03 01-15
Telefax +41 (0) 21 9 03 01-11
E-Mail info@menagros.ch
Internet www.menagros.ch

BESTELLFORMULAR

Bitte senden Sie das ausgefüllte Bestellformular an:



Abteilung Service
Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

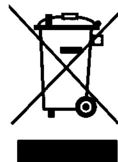
Anrede / Title		Telefon Phone No.	
Vorname / First name			
Name / Surname		Telefax Fax No.	
Straße/Nr. / Street/No.			
PLZ/Ort / City		E-Mail	

BESTELLUNG / ORDER

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung	Preis €*/ Stück	Gesamtpreis €
	4880610	Ersatz-Eisbehälter	12,97	
	4880614	Ersatz-Mischer	5,95	
	4880621	Ersatz-Antriebsteil		

Preise nur gültig bei Bestellungen direkt aus Deutschland. Bei Bestellungen aus anderen Ländern wenden Sie sich bitte direkt an unseren Kundenservice oder Ihren Händler. Preise verstehen sich inkl. Versand und gesetz. MwSt.

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ



Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte:

Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern.

Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION

Our appliances are produced on a high quality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible we ask you to follow the following instructions for disposal.

Do not dispose this appliance together with your standard household waste. Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products.

By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes.

Ne jamais disposer ce produit avec les dégâts de ménage. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques.

Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING

Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge qualiteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies.

Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recycleren van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren.

Door het separaat inzamelen en recycleren van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.

SMALTIMENTO / TUTELA DELL’AMBIENTE

I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono.

Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici.

Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell’ambiente e della salute.

DISPOSICIÓN / PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos:

Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos.

Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.

LIKVIDACE / OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTŘEDÍ

Naše vyrobené přístroje mají vysoce kvalitní standard pro zajišt’ění jejich dlouhé životnosti. Pravidelné údržby i opravy odborně provedeny naším prodejním servisem mohou mít vliv na prodloužení provozní životnosti přístroje. Když je přístroj vadný a už ho nelze opravit, neopomeňte prosím:

Toto zařízení nepatří do běžného domovního odpadku, ale musí být předáno do autorizované sběrny pro recyklování elektrických nebo elektronických zařízení.

Separátní sběr a recyklování odpadních produktů umožňuje šetření přírodních zdrojů a zajišt’uje, aby byly odpady likvidovány způsobem, který je pro zdraví a kologii přijatelný.

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA

Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać zaleceń:

Ten produkt nie może być zutylizowany razem z normalnymi odpadami domowymi. Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutylizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.

Aus dem Hause

UNOLD®